

Bezeichnung:	ZIRKUS ZIRKUS WEIß
Sorte:	Sauvignon blanc
Jahrgang:	2012
Riede:	Gaderer und Kräften
Bodentyp:	Kalkhaltiger Tschernosem (schluff und Lehm)
Alter der Rebstöcke:	11 Jahre und 6 Jahre
Ertrag:	1,8 kg / Stock
Ernte:	29. August und 5. September 2012
Maischestandzeit:	21 Stunden
Flaschenfüllung:	Mitte Februar 2013
Alkohol:	13,6 %vol.
Säure:	6,7 g/L
Restzucker:	3,6 g/L Trocken
Ausbau:	Vergärung und Lagerung im großen Eichenholzfass und imahltank auf der Feinhefe;
Beschreibung:	kräftiger eleganter Sauvignon blanc; Duftgemisch aus Exotik und vegetabilen Noten; schöne Extraktsüße am Gaumen;
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Sauvignon Blanc – was für ein Zirkus! Akrobatisch am Gaumen, mit Schwung und Esprit. Geruch und Geschmack sind Einladungen zum Spiel mit der Phantasie. Der Sauvignon Blanc als Schlüssel zum Zirkus des Lebens.
Verschluss Sache:	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluß versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack und problemlose Wiederverschließbarkeit.

