SAUVIGNON BLANC



Schaffhausen AOC, Christen, Schaffhausen, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Edler Weisswein, würzige Nase. Sortentypische Aromen nach Stachelbeeren, grüner Paprika und Holunder. Interessantes Frucht-Säure Spiel. Langer Abgang.
Begleitend zu	Apéro, Käsespezialitäten, Grilladen, Fisch, Spargel
Vinifikation	Die Trauben werden kühl geerntet. Es folgt eine Maischestandzeit von über 12h. Gärung und Ausbau Im Stahltank.
Traubensorten	100% Sauvignon Blanc
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

CHRISTEN
Schon lange reifte nicht nur das hervorragende Traubengut im Wilchinger Rebberg, sondern auch der Wunsch eigenen Wein zu produzieren. Diesen Traum erfüllten sich Jan und Nathalie Christen 2017, ausgerechnet im wetterbedingt schwierigsten Weinjahr seit 40 Jahren. Im Herbst 2017 gaben sie zum ersten Mal einen Teil ihres sorgsam gepflegten Traubenguts nicht einfach einer Kellerei ab, sondern vinifizierten ihren Wein in eigener Regie. Fünf verschiedene traditionsreiche Rebsorten werden auf einer Rebfläche von 4.8 ha angebaut und im Herzen des Chläggis auf dem Weingut verarbeitet. Diese sind Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau), Sauvignon Blanc, Pinot Noir (Blauburgunder), Regent und Cabernet Dorsa. Die Rebstöcke, welche zum Teil schon seit Generationen bei Christen Weine gehegt und gepflegt werden, haben jetzt das optimale Alter für die beste Traubenqualität.

https://christen-weine.ch