



# SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

*Sauvignon blanc*

TROCKEN



Der leuchtend goldene Sauvignon riecht schon total verführerisch. Zuerst zeigt er feine Anklänge von Honig und Lindenblüten. Je länger der Wein im Glas steht, desto mehr kommt seine exotische Frucht, an Ananas und Maracuja erinnernd, durch. Alles was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen: absolut sauberer und intensiv-fruchtiger Geschmack – an exotische Früchte erinnernd, pikant zu trinken, mit langem Nachhall.

**Herstellung** Die Trauben wurden in mehreren Lesedurchgängen geernetet. Das gemaischte Lesegut blieb für 18 Stunden stehen. Nach dem Abpressen wurde der Saft bei 17 °C vergoren und reduktiv ausgebaut. Hefelager bis März des nächsten Jahres.

**Alc.** 12,5%    **Restzucker** 4,0g/l    **Säure** 7,7g/l

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de





## ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Unsere besten Weinberge wurden nie flurbereinigt – Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de

