

## 2023 OPUS-OSKAR SAUVIGNON BLANC

Bio in Umstellung

Die Schöpfung eines außergewo\(\text{M}\)hnlichen Weins, der den Namen des Weingutsgründers tr\(\text{agt}\), ist weit mehr als nur Ehre – sie verk\(\text{orpert}\) unseren Stolz und unser Erbe. Beste Trauben aus den \(\text{altesten}\) Parzellen unserer Spitzenlagen auf franz\(\text{osischem}\) Boden. Ausgebaut mit h\(\text{ochster}\) Sorgfalt und Hingabe.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Feinrauchige und würzige Aromen, dezent in der Frucht. Dichte Textur mit viel Spannung, energetischer Frische und einem salzigen Nachhall.

Vinum Weinguide: 93/100 Punkte (TOP 10) Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben Falstaff Sauvignon Blanc Trophy: 94/100 Punkte

REBSORTEN Sauvignon Blanc

GESCHMACK trocken

KLASSIFIKATION Opus-Oskar

LAGE Wissembourg/FR

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende

Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie

Tonneau. Ohne Schönung

SENSORIK Dieser im französischem Fumé-Stil ausgebaute

Sulfite

Sauvignon Blanc überzeugt durch seine feinrauchige und würzige Aromen, die sich über die dezente Frucht legen. Ein Hauch Johannisbeeren und Pfirsichspalten werden angedeutet, dann von der Mineralität regelrecht verdrängt. Am Gaumen mit Druck, energetischer Frische und einem salzigen Nachhall

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol

SÄURE 7,8 g/l

RESTZUCKER 3,0 g/l

ALLERGENE

19 10 VDP.WEINGUT

