



2023

OPUS-OSKAR SAUVIGNON BLANC

Bio in Umstellung

Die Schöpfung eines außergewöhnlichen Weins, der den Namen des Weingutsgründers trägt, ist weit mehr als nur Ehre – sie verkörpert unseren Stolz und unser Erbe. Beste Trauben aus den ältesten Parzellen unserer Spitzenlagen auf französischem Boden. Ausgebaut mit höchster 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.

Gault&Millau Weinguide: 95/100 Punkte

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy: 94/100 Punkte

Vinum Weinguide: 93/100 Punkte (TOP 10)

Eichelmann Weinguide: 92/100 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 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	Sulfite

