

Producent	Weingut Julius
Vin	Sauvignon Blanc
Årgång	2016
Land	Tyskland
Ursprung	Rheinhessen
Klassificering	Qualitätswein Rheinhessen
Druvor	100 % Sauvignon Blanc
Antal hektar	19 ha totalt, 0,5 ha med S.B
Jordmån	Lera
Uppbindning	Guyot
Ålder rotstockar	12 åriga
Skördeuttag	60 hl/ha
Vinifikation	Druvorna är noggrant utvalda och bara de bästa druvorna från vingården används för att göra detta vin. Druvorna avstjälkas och sedan ligger druvorna 48 timmar under kall skalmaceration därefter pressas druvorna försiktigt.
Lagring	Vinet har legat 3 månader på sin fina jästfällning i ståltank. För att ge vinet extra komplexitet har 10 % av vinet legat på nya ekfat.
Vol %	11,7 %
Syra	7,0 g/l
Socket	2,6 g/l
Svavel	Vinet innehåller sulfit, 47 mg/l naturligt, 122 mg/l totalt
Certifisering	Organic, Naturland
Vinmakare	Georg Julius
Klarningsmedel	Protein
Filtrering	Ja
Naturlig jäst	Utvald organisk jäst



**Producent:**

Familjefirma som har bott i södra Rheinhessen i generationer. Vineriet ligger i Gundheim, nära Tysklands äldsta by Worms. Tillhör minoriteten av ekoproducenter i Tyskland och har 19 hektar, varav 60% gröna druvor, 40% blåa, av både inhemska och även lite moderna. Försöker påverka naturen så lite som möjligt och stödja ekosystemet. Är certifierat ekologiska sen 2007 och bl. a. odlar de grönt mellan vinrankorna för att få diversitet på floran. Georg Julius är vinmakare. I vingården - speciell jordmån av varm, bördig löss (vinddriven, finkornig jord), lera och lite sandsten. Denna jordmån kan lagra vatten i lång tid, så att det finns även under långa, varma somrar. Vilket ger näring och mineraler till rankorna och i sin tur mineralitet i smaken.

