

# RITUAL

## SAUVIGNON BLANC

### 2017

Casablanca Valley



*Intensive Zitrusaromen kombiniert mit floralen Noten und Aromen von weißer Pfirsich und Nektarinen, verstärkt durch die gut integrierte Säure. Lang, lebendig, tadellos reines und weiches Finish.*

#### REBSORTEN

100% Sauvignon Blanc

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Wir führen eine Ganztraubenpressung durch, bei der die Maische 36 Stunden ruht. Anschließend gelangt der Most direkt in die Beton-Eier, neutralen Holzfässer sowie Stahltanks. So können wir unterschiedliche Techniken während der Fermentation hinsichtlich Temperatur und Trübungsgrad ausprobieren und erhalten unterschiedliche Aromen, die diesen Wein einzigartig und ausdrucksstark machen. Nach der Fermentation wird der Tresterhut für die nächsten 8 bis 10 Monate alle zwei Wochen aufgerührt. So entsteht ein weicher, komplexer Wein, der seine Frische beibehalten hat.

#### 2017 JAHRGANG

Der Jahrgang 2017 zeichnete sich durch geringe Niederschlagsmengen aus. Die Temperaturen stiegen gegen Frühlingsende und über den gesamten Sommer hinweg. Die Lese begann Mitte Februar, fast einen Monat früher als im Vorjahr. Niedrigere Erträge resultierten in ausbalancierten Weinen mit einem einzigartig intensive Bouquet und Aromen und ausgezeichneter Konzentration.



Casablanca Valley ist ein "cool climate" Weinanbaugebiet, das nord-westlich von Chiles Küste liegt und ca. 30 km vom Pazifischen Ozean entfernt ist.



Leichte pazifischen Brisen und Morgendunst bieten die idealen Voraussetzungen, um Rebsorten zu produzieren, die ein kühleres Klima lieben.



Zersetzter Granitboden mit guter Drainage.



10° C - 50° F



ALKOHOL 14%



RISOTTO,  
CHILENISCHE ABALONE-SCHNECKEN  
MIT GRÜNER SAUCE  
WEISSFISCHE



30% BETONEIER,  
30% NEUTRALES HOLZ  
40% STAHLTANK



PH 3.04



RESTZUCKER <1.0 G/L



SÄURE 5.48 G/L