

Sonnenanbetende, offen bewaffnete, mit Leier vergitterte Reben sorgen für maximale Fruchtreife, insbesondere wenn sie an den Hängen des Simonsbergs in verwitterten Granit- und Eichenblattböden gepflanzt werden.

VINIFIKATION:

Am frühen Morgen handverlesene, reife Traubenauswahl. Die Früchte werden zerkleinert, absetzen gelassen und dann einige Wochen direkt in kleine französische Eichenfässer gefüllt. Um das Textur- und Geschmacksprofil zu verbessern, wird der Saft weitere 6 Monate auf der Hefe im Tank gereift.

Alterungspotential: Am besten innerhalb von 5 bis 10 Jahren geniessen

Alc 13,59% RS 4,4 g / l pH 3,13 TA 6,7 g / l

Dugustationsnotiz:

Dieser Wein wird aus einer handverlesenen Auswahl von Trauben hergestellt, die sortenreinen Charakter und Intensität aufweisen. Aromen von Kapstachelbeeren, Zitrusblüten und süßem Gras sind im Überfluss vorhanden. Die teilweise Gärung in französischen Eichenfässern sorgt für eine zart würzige und ungewöhnliche Komplexität. Die Säure, die für Sauvignon Blanc so wichtig ist, harmoniert perfekt mit den reifen Aromen von Limette, Feige und Birne.

Passt zu:

Passen Sie mit Käse, Meeresfrüchten, Geflügel und cremigen Nudelgerichten zusammen.





Es gab zwei Dinge, gegen die Backsbergs ehemaliger Geschäftsführer John Martin eine starke Abneigung hatte - Sauvignon Blanc und bewaldete Weissweine. Mit dem charakteristischen Witz von Sydney Back wurde Backsbergs fassfermentierter Sauvignon Blanc nach seinem alten Freund benannt, der über drei Jahrzehnte seines Lebens in Backsberg verbracht hatte.

95% Sauvignon Blanc und 5% Roussanne

AUSZEICHNUNGEN: 91 Punkte - Tim Atkin 19/87 Punkte
- John Platter 19

