



2022

OPUS-OSKAR

SAUVIGNON BLANC MAGNUM

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.

Vinum Weinguide: 92/100 Punkte (TOP 10)

Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy: 2. Platz (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 Schöpfung
SENSORIK	Dieser im französischen 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 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
ALLERGENE	Sulfite

