



2024 AUFTAKT Sauvignier Gris trocken

Und plötzlich weißt du:
Es ist Zeit, etwas Neues zu beginnen und
dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.
Meister Eckhart (1260-1327)



Weinbeschreibung

Purer Weingenuss dank aromatischer, klimafreundlicher Reben mit viel Geschmack, die dabei das Ökosystem schonen. Sie sind wesentlich robuster gegen Rebkrankheiten als klassische Rebsorten. Das spart massiv Pflanzenschutz, Traktorfahrten und damit CO₂.

Feines Aroma, kraftvoller Körper, saftiger Geschmack. Noten von Cassis mit cremigem Charakter. Toller Essensbegleiter mit schönem Spannungsbogen - bringt Gerichte besonders gut zur Geltung.

„Leuchtendes Goldgelb; im Duft Nuancen von kandierten Früchten und kräutigen Noten; am Gaumen cremig mit einer eleganten Fruchtsäure und floralen Anklängen; vollmundig, langanhaltender Nachhall.“ (Pioneers of Wine 2023)

Empfehlung

Bei 8-10°C am besten zu genießen.

Meinungen aus der Fachwelt

Jahrgang 2022 des Sauvignier Gris wurde vom DWI mit dem **1. Platz auf der ProWein 2024** ausgezeichnet.

Sorte	Sauvignier Gris		
Jahrgang	2024		
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Alkohol	13,0 % vol.
Geschmacksrichtung	trocken	Restzucker (RZ)	4 g/l
Lage	Kalk-Mergelboden der Weinbergslagen in Zornheim	Säure	6,2 g/l
Weinbaugebiet	Rheinhessen	EAN	4280000395221
		Allergene	Enthält Sulfite
		Füllmenge	0,75l