



2023 AUFTAKT Fumé 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)*



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 & damit CO₂.

Weinbeschreibung

Charakterstarker Wein, sehr gehaltvoll & kräftig. Schönes Spiel zwischen feiner Frucht und rauchigen Noten. Der geringe Ertrag im Weinberg und der besondere Ausbau im französischen Eichenholzfass heben diesen Sauvignier Gris auf ein neues Level.

Empfehlung

Zu genießen bei 10 – 12 °C. Steht hervorragend für sich alleine ist aber auch ein toller Essensbegleiter zu feinen Gerichten mit leichten, schönen Röstaromen. Ein edler Feiertagsbegleiter.

Sorte	Souvignier Gris	Alkohol	14,0 % vol.
Jahrgang	2023	Restzucker (RZ)	1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	6,0 g/l
Geschmacksrichtung	trocken	EAN	4280000395573
Lage	Kalk-Mergelboden der Weinbergslagen in Zornheim	Allergene	Enthält Sulfite
Weinbaugebiet	Rheinhessen	Füllmenge	0,75l