



2022 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)*



Klimafreundlicher Weingenuss dank neuer Rebsorten mit natürlicher Widerstandskraft. Somit CO₂-Einsparung im Weinberg und Schonung des Ökosystems. Dabei sind viel Pioniergeist, Fingerspitzengefühl und individuelle Detailarbeit gefragt.

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.

Meinungen aus der Fachwelt:

90 Punkte
**Falstaff PIWI Trophy
2023**

Sorte	Souvignier Gris	Alkohol	14,5 % vol.
Jahrgang	2022	Restzucker (RZ)	3 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	5,2 g/l
Geschmacksrichtung	trocken	EAN	4280000395573
Lage	Kalk-Mergelboden der Weinbergslagen in Zornheim	Allergene	Enthält Sulfite
Weinbaugebiet	Rheinhessen	Füllmenge	0,75l