EXPERTISE

EINBLICK SOUVIGNIER GRIS

JAHRGANG:	2025
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	halbtrocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	11,10 g/L
SÄURE:	6,50 g/L
ARTIKELNUMMER:	2207
EAN:	4011993220715



BESCHREIBUNG

Souvignier Gris gehört zu einer neuen Generation an Rebsorten, die sich durch hohe Widerstandskraft und Weinqualität auszeichnen. Als PIWI-Sorte (pilzwiderstandsfähige Rebsorte) benötigt sie deutlich weniger Pflanzenschutzmaßnahmen, was sie besonders nachhaltig macht. Dadurch können wir in unseren Weinbergen besser wirtschaften und unsere für die Region typischen Steillagen auch für kommende Generationen erhalten.

CHARAKTERISTIK

Dieser leichte und fruchtige Souvignier Gris zeigt sich im Glas in sanftem Gelb mit goldenen Reflexen. Beim Probieren stechen vollreife heimische Früchte und Pfirsiche hervor, die von einer sanft nussigen Note untermalt werden. Am Gaumen bleibt ein Hauch von Banane, im Geschmack vollmundig saftig aber dennoch mit einer angenehmen Leichtigkeit.

PASST ZU

allerlei Gerichten vom Grill, Fisch, Salaten oder zu einem klassischen Vesper - ein unkomplizierter Essensbegleiter.