EXPERTISE

WEITBLICK SOUVIGNIER GRIS

JAHRGANG:	2024
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8- 12 °C
ALKOHOL:	13,50 %vol.
RESTZUCKER:	3,40 g/L
SÄURE:	5,50 g/L
ARTIKELNUMMER:	2387
EAN:	4011993238710



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

In der Nase vollreife, tropische Früchte, abgefedert durch eine weiche Vanillenote. Im Geschmack kommt die Reifung im Holzfass dezent zur Geltung. Weiche Karamellnoten und ein Hauch von Brioche unterstützen die weiterhin prägnante Fruchtaromatik.

PASST ZU

Meeresfrüchte aller Art, Geflügel gegrillt und gebraten, Fisch geräuchert und gebacken, Grillgemüse, Antipasti, frische Salatvariationen aller Art.