

Sauvignon Blanc BIO QbA trocken Studier



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Studier, Ellerstadt

Entlang des Pfälzer Waldgebirges, der Haardt, findet man eine große geologische Vielfalt, die sich aus zahlreichen Bodenarten wie Löß und Lehm, Kalkstein, roten und gelben Sandstein sowie Rheinkies zusammensetzt. Hinzu kommen rund 2000 Sonnenstunden im Jahr, aber ebenso kühle Winde aus dem nahen Pfälzer Wald. Dieses spezielle Mikroklima bringt die charakteristischen Weine der Region hervor.

"Kontrolliertes Nichtstun" ist das Motto der Kellermeisterin. Die meisten Weine tragen einen Bio-Stempel und sind zudem vegan.

Das vielfältige Sortiment aus klassisch Pfälzischen und internationalen Rebsorten hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

REBSORTE 100% Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss, Lehm, r./g. Sandstein, Kalkstein, Rheinkie.

VINIFIZIERUNG Asbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Kräftige Aromen von Holunderblüten und Maracuja mit einem Hauch Eisbonbon und Brennessel.

Geschmack: Am Gaumen wiederholen sich die Aromen. Fruchtbetonte kräftige Säure, harmonisch, saftig, langanhaltend.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr aromatisch nach Stachelbeeren und Holunder, langanhaltend, kräftige Säure. Aus Frankreich stammend, ist die Sauvignon Blanc-Traube eine der edelsten Weißweinreben weltweit. Dieser Sauvignon blanc stammt aus einer Anlange aus dem Jahre 1999.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 5,6 g/l Säure 7,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu leichten bis mittleren, aromatischen Gerichten. Huhn, Taube und Kaninchen mit hellen Saucen. Spargel mit Buttersauce oder einer leichten Sahnesauce. Meeresfrüchte, Fisch z.B. Hecht oder andere Süßwasserfische mit Champagner- oder

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO | VEGAN

