PIEROTH

Ferdinand Pieroth Souvignier Gris, Spätlese, Rheinhessen, trocken

Deutschland | Rheinhessen

Art. Nr. 562405

Weinbeschreibung

Honigmelone, Aprikose und Quitte sorgen für eine tolle Fruchtkombination. Ergänzt durch einen leichten Schmelz, wie etwa Nuancen von Mandel, sorgen für vollendete Struktur. Eine nachhaltige Spätlese mit erfrischend, belebenden Abgang.

Wussten Sie schon?

Ganz so traditionell wie man meinen könnte ist der Weinbau zum Glück nicht. Schon immer sind Winzer neuen Techniken, Behandlungsmethoden und neuen Rebsorten gegenüber aufgeschlossen. Gerade neue Rebsorten sind immer interessant, wenn sie das Spektrum erweitern, sichere Erträge bringen, gegen den Klimawandel gewappnet sind und tolle Aromen und somit interessante Weinstile hervorbringen.Wir können heute drei Neuzüchtungen präsentieren, die unsere Weinauswahl bereichern werden. Dabei wurden herkömmliche Rebsorten miteinander gekreuzt, ganz klassisch, ohne Verwendung von Gentechnik. Über mehrere Versuchsanbauten und Selektionen haben sich dann unsere „Neuen" etabliert.

Passt zu:

Tagiatelle mit gebratenem Spargel und Lachs, Birnensalat mit Wallnüssen und Ziegenkäse, Aprikosen-Tomaten Hänchen

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2021	LAND:	Deutschland
ALKOHOL:	12 vol. %	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	8 g/l
WEINART:	Weißwein, trocken	SÄURE:	6,5 g/l
REBSORTE:	Souvignier Gris	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	jung genießen