

Ferdinand Pieroth Sauvignier Gris, QbA, Württemberg, trocken

Deutschland | Württemberg

Art. Nr. 580662

Weinbeschreibung

Diese erlesene Komposition präsentiert eine verlockende Fruchtkombination von Papaya, Aprikose und Quitte, die eine harmonische Mixtur aus aromatischen und exotischen Noten offenbart. Veredelt wird dieses Geschmackserlebnis durch subtile Nuancen von Paprika und Stachelbeere, die eine erfrischende Tiefe verleihen. Jeder Schluck entfaltet sich zu einem sinnlichen Erlebnis, das die Sinne umschmeichelt und einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt. Der Abgang ist erfrischend und belebend,

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:

Der Sauvignier Gris harmoniert perfekt mit delikaten Speisen wie gegrilltem Garnelensalat, exotischem Fruchtsorbet oder gebackenem Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen. Seine Fülle und Frische ergänzen die Aromen und Texturen auf elegante Weise.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Deutschland	ALKOHOL:	12,5 vol. %
ANBAUGEBIET:	Württemberg	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	5 g/l	WEINART:	Weißwein, trocken
SÄURE:	5,2 g/l	REBSORTE:	Souvignier Gris
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung genießen		

