

KNIPSER



2016er Sauvignon Blanc

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte; Meeresfrüchtesalat; Perfekt zur Asiaküche.

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2019

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 5,0 g/l

Alkohol: 11,9 % vol.

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheines). Selektive Handlese. Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss. Gekühlte Vergärung bei 19°C im Edelstahltank. Intensiver Duft nach Holunderblüte, Stachelbeere und gelben Früchten. Lang nachklingend, saftig und animierend.

Pressestimmen:

DER FEINSCHMECKER

"Charaktervoller Sauvignon Blanc, ein Paradewein dieser Rebsorte, auffällig elegant und feinfruchtig mit exotischen Noten, dabei niemals aromatisch überzogen."