

KNIPSER



2017er Sauvignon Blanc

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte; Meeresfrüchtesalat; Perfekt zur Asiaküche.

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2020

Säure: 8,4 g/l

Restsüße: 5,2 g/l

Alkohol: 12,3 % 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 feinflüchtig mit exotischen Noten, dabei niemals aromatisch überzogen."