

KNIPSER



2012er Sauvignon Gris***

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Gris

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Fisch, helles Fleisch - verträgt auch kräftige Soßen.

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2022+

Säure: 5,6 g/l

Restsüße: 2,3 g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

Beim Sauvignon Gris handelt es sich um eine eigenständige Rebsorte, die durch Mutation aus dem Sauvignon Blanc entstanden ist. Der Sauvignon Gris unterscheidet sich vom Sauvignon Blanc durch seine rosagraue Beerenfarbe (ähnlich dem Grauburgunder) und niedrigere Erträge mit höheren Mostgewichten (102°Oe).

Im Weingut Knipser wird er stets im Barrique ausgebaut und mehrere Jahre auf der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

Der Wein ist mit seinen reifen Gelbfruchtnoten dezenter im Aroma als der Sauvignon Blanc. Ausgewogen mit komplexer Aromatik und Reife ist der Wein ein gehaltvoller Speisebegleiter.