

KNIPSER



2017er Sauvignon Gris***

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Gris

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Universeller Speisebegleiter zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2027

Säure: 6,6 g/l

Restsüße: 4,0 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

Beim Sauvignon Gris handelt es sich um eine eigenständige Rebsorte, die durch Mutation aus dem Sauvignon Blanc entstanden ist. Er wird nur sehr selten angebaut und gilt als Sortenrarität. Der Sauvignon Gris unterscheidet sich vom Sauvignon Blanc durch seine rosagraue Beerenfarbe (ähnlich dem Grauburgunder) und niedrigere Erträge mit höheren Mostgewichten.

Im Weingut Knipser wird er stets im Barrique angebaut 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.