

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2019 FUMÉ BLANC
trocken

Rebsorten	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	14% vol.
Restzucker	3,1 g/l
Säure	5,6 g/l
A.P.-Nr.	360 030 20

Charakter

im Duft erinnert er an vollreife weiße Johannisbeeren, weiße Pfirsiche und Brennnesselblätter.

Die leicht exotischen Noten von reifer Ananas, reifen Zitrusfrüchten sowie eine präzise Säure lassen ihn auf der Zunge zergehen. Seine seidige, cremige Textur vom Holzfassausbau und dem langen Hefelager sorgen für Tiefe und einen langen Nachhall.

Er lag 6 Monate auf der Feinhefe in großen Eichenfässern.

Empfehlung zu

Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder auch zu kräftiger Pasta mit Trüffeln.

Trinktemperatur 10° C
optimale Trinkreife bis 2028

