

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

**2022 FUMÉ BLANC**  
trocken

<b>Rebsorten</b>	Sauvignon Blanc
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13% vol.
<b>Restzucker</b>	0,7 g/l
<b>Säure</b>	5,0 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 020 23

### Charakter

Dieser ausdrucksstarke Sauvignon Blanc erinnert in der Nase an reife Stachelbeeren und weiße Pfirsiche. Diese Eindrücke verbinden sich am Gaumen mit exotischen Aromen von Ananas und Litschi. Der 6-monatige Ausbau auf der Feinhefe in großen Eichenfässern sorgt für Tiefe, die seidig-cremige Textur auf der Zunge und langen Nachhall.

### Empfehlung zu

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

**Trinktemperatur** 10° C  
**optimale Trinkreife** bis 2030

