

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

2021 FUMÉ BLANC
trocken

Rebsorten	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13% vol.
Restzucker	6,0 g/l
Säure	6,5 g/l
A.P.-Nr.	360 020 22

Charakter

Dieser Sauvignon Blanc ist außergewöhnlich. Angefangen mit dem Ausbau.

Nach der Ernte von vollreifen und kerngesunden Trauben, wird der Saft direkt in große Eichenfässern gelegt. Die Gärung erfolgt spontan und erstreckt sich über einen langen Zeitraum. Während diesem ausschlaggebenden Prozess, entwickeln sich bei warmen Temperaturen volle Aromen von reifen Stachelbeeren und exotischer Mango. 12 Monate liegt der Wein insgesamt in den Fässern und entwickelt sich durch intensiver Hefearbeit zu einem vollen und komplexen Wein.

Empfehlung zu

mediterranen Fischgerichten oder geschmortem Gemüse mit Kapern und Sardellen

Trinktemperatur 10° C

optimale Trinkreife bis 2029

