

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

2022 FUMÉ BLANC
trocken

Rebsorten	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13% vol.
Restzucker	0,7 g/l
Säure	5,0 g/l
A.P.-Nr.	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 Vollhefe 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

