



Collection Sauvignon Blanc Fumé trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C im Tonneau und anschließend 12 Monate Vollhefelager. Der Ausbau verleiht dem Sauvignon Tiefe, feine Röstaromatik und eine cremige Textur.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Stachelbeere, Maracuja, Grapefruit und frische Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein aromatisch und präzise mit lebendiger Säure, klarer Frucht und langem, frischem Nachhall. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu gegrilltem Pulpo, Ziegenkäse, Kalbstatar und grünem Spargel. Besondere Empfehlung: Gegrillter Pulpo mit Fenchel, Zitrus und Kräuteröl.	
Servierempfehlung:	9–12 °C 3 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,2 g/l
	Restzucker	1 g/l
	Extrakt	20,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Sauvignon blanc
	Qualitätsstufe	QbA
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	