



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Collection Sauvignon Blanc et Gris trocken 2025

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 in Tonneau, Betonei und Edelstahl (15 % Betonei, 15 % Tonneau, 70 % Edelstahl). Danach 3 Monate auf der Vollhefe und 6 Monate auf der Feinhefe.	
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:	10 °C sofort bis 3 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	6,4 g/l
	Restzucker	4 g/l
	Extrakt	20,3 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	70 % Sauvignon Blanc, 30 % Sauvignon Gris
	Qualitätsstufe	Collection
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	