



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Granit Sauvignon Blanc trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über rund 10 Tage bei 16–18 °C mit Reinzuchtheфе. Vier Wochen Vollhefelager und 8–12 Wochen Feinhefelager; Filtration vor der Füllung. Bei den Burgundersorten werden rund 30 % im großen Holz ausgebaut.	
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. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Ziegenkäse, grünem Spargel, Ceviche und Salaten mit frischen Kräutern. Besondere Empfehlung: Ziegenkäse auf grünem Spargel mit Kräutervinaigrette.	
Servierempfehlung:	7–9 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	5,9 g/l
	Restzucker	5 g/l
	Extrakt	18,7 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.	