



Weinhaus Sauvignon Blanc trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein zugänglicher Ortenauer Wein, der Rebsortentypizität, Frische und unkomplizierten Genuss verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchthefe. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
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.	
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 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,6 g/l
	Restzucker	4 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt 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.	