

BIO-WEINGUT St. Quirinus



SONNENTANZ

Bezeichnung: Mitterberg Sauvignier Gris

Klassifizierung: IGT - Indicazione Geografica Tipica

Rebsorte: Piwi - Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Jahrgang: 2024

Höhenlage: 500 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot

Erntemenge: 60 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung im Stahlfass bei 20 Grad C, Stoppen der Gärung und weiterer Ausbau für 6 Monate im Stahlfass.

Weincharakter: Helles Strohgelb, angenehme Süße mit belebender Säure und ein fruchtiges Aroma nach reifem Pfirsich, getrockneter Aprikose, Honigmelone und kandierten Zitrusfrüchten.

Empfehlung zu Gerichten: Fischgerichte, asiatische Küche und ideal als Aperitiv oder zu leichten Desserts.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 11,5 %

Gesamtsäure: 7,0 g/l

Restzucker: 43 g/l

Biologisch: Ja