

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MMXXI

Bezeichnung: Weisser Wein

Klassifizierung: Weisser Wein

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2021

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Drahtrahmen

Erntemenge: 40 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären. Vergärung des Mostes im Eichenholzfass, Batonage und weiterer Ausbau auf der Vollhefe für 10 Monate im Eichenholzfass.

Weincharakter: Helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen, mineralisch belebender, charaktervoller Körper mit knackiger Säure und ein anregendes Aroma nach Stachelbeere, Mango, Holunder und im Hintergrund etwas Vanille.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fisch- und Spargelgerichte, sowie verschiedene Käse.

Serviertemperatur: 10°C.

Analysen:

Alkohol: 14,5 %

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Biologisch: Ja