

- SIEGRIST-

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

2022



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Kalkhaltiger Ton- und Loessboden

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte

Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und

Lagerung auf der Feinhefe.

Analyse Alkohol 12,5 %vol

Säure 7,5 g/l Zucker 6,1 g/l

Charakter In der Nase Lychee, schwarze Johannis- und Stachelbeere,

Holunderblüte gepaart mit Mango und Papaya. Im Gaumen setzen sich diese ausgeprägten Aromen fort und werden bereichert durch eine raffinierte Struktur, welche an jungen Brennesselschnitt und Basilikum erinnert. Der frische Säurenerv erhält die Spannung und Trinkfreude.

Ein anhaltendes animierendes Geschmackserlebnis.

Kulinarische Empfehlung Dieser elegante Sauvignon Blanc ist der ideale Begleiter

für den Sommer. Idealer Apéritif- und Spargelwein, Gerichte mit Ziegen- oder Roquefort-Käse, Seefisch und

Schalentiere - oder einfach Solo auf der Terrasse.

Trinktemperatur 7-9°C



