



## Sou vignier Gris

Art.-Nr.: 601

Kategorie:	Piwi
Rebsorten:	Sou vignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2021
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C

### Beschreibung:

Eine sogenannte PIWI (pilzwiderstandsfähige) Rebsorte, welches die Nachhaltigste Form des Weinbaus darstellt.

Im Geschmack etwas artverwandt mit dem Grauburgunder und Chardonnay

In der Nase wunderbar kräftig mit leichter Vanille und viel gelbfleischiger Frucht.

Der Ausbau im 500l Tonneau Fass verleiht dem Wein eine schöne Cremigkeit und ein angenehmes Mundgefühl.

### Ausbau:

Ausbau erfolgt im 500Liter Holzfass



# maier

BIO – WEINGUT – BADEN

### Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel, Vegetarisch

### Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Date, Kaminabend

