

## Saisonauftakt

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Riesling, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	7,0 g/l
Säuregehalt:	6,8 g/l
Trinktemperatur:	8-10 °C
Ausbau:	Edelstahltank
Boden:	Sandiger Löss-Lehm

### Beschreibung:

Saison Auftakt ist eine Weißweincuvée aus der Piwi-Rebsorte Sauvignier Gris (30%), Riesling (30%) und Cabernet Blanc (40%). Eine Kombination aus Frucht, Säure und Würze. Der geeignete Wein, um in die Frühjahrs- und Sommersaison zu starten.

### Ausbau:

Bei diesem Wein handelt es sich um ein Weißweincuvée. Die Weine für diesen Wein werden separat in Edelstahltanks ausgebaut. Nach sensorischen Vorversuchen werden die Weine anteilig verschnitten und schließlich abgefüllt.

### Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Gedünstet, Weichkäse, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Kräuter, Brot, Creme



### Passt gut zu:

Geschenk, Sommerabend

### Nährwertangaben je 100ml:

Energie	281 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

### Zutaten:

Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)

