

Saisonauftritt

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Riesling, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2024
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)

