maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Souvignier Gris

Art.-Nr.: 601

Kategorie:	Piwi
Rebsorten:	Souvignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
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
Ausbau:	Ausbau im Holzfass

Beschreibung:

Bei der Rebsorte Souvignier Gris handelt es sich um eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Diese Sorten sind in der Bewirtschaftung um ein Vielfaches nachhaltiger als herkömmliche Sorten.

In der Nase präsentiert sich dieser Wein wunderbar kräftig mit leichter Vanille und viel gelbfleischiger Frucht. Aromen wie die einer reifen Birne und Quitte werden wahrgenommen. Diese Aromen intensivieren sich Gaumen. Schön kommen die Einflüsse der Reifung im Holzfass zur Geltung. Vanille, rauchige Noten sowie eine Würzigkeit machen diesen Wein zu einem tollen Speisenbegleiter.

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

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de

4 260074 496017

maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau:

Nach dem schonenden Pressen der Trauben vergärt dieser Wein im 500 Liter Holzfass. Der Wein bleibt zur Reifung mindestens ein Jahr in diesem Fass auf der Hefe liegen.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Krebstiere, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Kräuter, Brot, Vollkorn, Creme, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

Vinou® Expertise

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de

4 260074 496017