

Sauvignon Blanc Grande Reserve BIO QbA trocken Bietighöfer



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Bietighöfer, Mühlhofen

Stefan Bietighöfer, Mid-Ager, Genussmensch, Demeter-Winzer aus dem Südpfälzer Hinterland. Genauer: Billigheim-Ingenheim. Der Tiger selbst - feine Ironie! Sein Weinstil: durchdrungen von Mut, guten Ideen, Trinkerfahrung, Wissen und Intuition. Die Lagen mit gesunden, lebendigen Böden in traumhaftem Klima, die Trauben und die Natur um Billigheim-Ingenheim bilden sein Ausgangsmaterial. Die Weine selbst - eigene Köpfe mit Faustschlag. Trotzdem zugänglich, mit reichlich Trinkfluss und dem Einfluss von allerbestem Holz. Interesse? - Er beißt nicht!

REBSORTE 100% Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Muschelkalk

VINIFIZIERUNG Ausbaub 12 Mo. Vollhefelagerung im 500l-Tonneaux Holzfass

Farbe: Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Hochreife Fruchtnoten mit dem ganzen Spektrum reifer Sauvignon Aromen (Stachelbeere, reife Zitrone), großer mineralischer Rückhalt und unendliche Vielschichtigkeit.

Geschmack: Cremig, saftig, sehr ausgewogen und harmonisch, sehr mineralisch. Rauchig unterlegte gelbe Früchte, Mandarinenzesten. Rassige Säure, Pfirsich und Mineralität im langen Abgang.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Saftig, fruchtig, cremig, mineralisch, komplex, mittlere Säure (+). Der Wein wirkt noch jugendlich und deutet erst an, was er in seiner optimalen Genussphase zu bieten hat. Weißwein für Rotweintrinker mit großer Tiefe und Komplexität.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker g/l Säure g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-11 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch & Meeresfrüchte, z.B. Sushi oder gegrillter Lachs. Helles Fleisch, z.B. Hähnchen. Gemüse-Pasta mit cremiger Sauce.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO | DEMETER