

# Satin noir Kunigunde unfiltriert BIO QbA trocken Galler



**ANBAUGEBIET** Deutschland/Pfalz

**PRODUZENT** Galler, Kirchheim a.d. Weinstraße

Mit ganz eigenen Vorstellungen übernahmen Ansgar und Katja Galler 2009 einen kleinen, traditionsreichen Betrieb, der sich fortan als Weingut Galler einen guten Ruf erarbeitete. Die beiden fanden mit den 11 Hektar Rebfläche in besten Lagen einen Weg, ihre Vision von möglichst natürlichen Weinen zu realisieren. Katja und Ansgar Galler wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Ihr Eingriffe in den Weinberg beschränkt sich auf das Notwendigste. Seit 2012 pflanzen sie dazu ausschließlich neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Sie sind ein wichtiger Teil von Gallers Vorstellung von nachhaltigem, möglichst ressourcenschonendem Bio-Weinbau geworden. Umso mehr freut sich das Weingut über all die Auszeichnungen und positiven Rückmeldungen auf die Piwi-Weine.

**REBSORTE** 100% Satin Noir

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART**

**VINIFIZIERUNG** Ausbau in kleinen Eichenfass Mo. 24

**DEGUSTATIONSMERKMALE**

**Farbe:** Tiefen Rubinrot

**Duft:** Dunkle Beeren, getrocknetes Laub, Waldboden, Leder und Gewürze sind Teil des komplexen Duftes.

**Geschmack:** Ein Rotwein voller Lebendigkeit und Ausdruck! Würzig, kräftig, neue, rote Rebsorte aus der Cabernetfamilie entstanden.

**KURZTEXT/ ZUSATZINFO**

Saftig mit einem moderatem, jugendlichen Tannin. Guter, anhaltender Abgang. Seit 2017 ist Galler nach den strengen Bioland-Richtlinien biozertifiziert. Zudem unterstützen sie die Idee von Slow Food® Deutschland e.V.

Die Weine werden in drei Linien unterschieden: Premium, Modern und Klassik.

**WEINANALYSE** Alkohol 13,2 % vol.  
R-Zucker 2,10 g/l  
Säure 5,90 g/l

**SERVIERTEMPERATUR** 18 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Schmorgerichte, Wild, dunkles Fleisch.

**AUSZEICHUNGEN** Gold internationaler bioweinpreis 2020