

# Sauvignac Feodora Spätlese 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. Ihre 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% Sauvignac

QUALITÄT Spätlese

BODENART Löss, Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau 8 Mo. auf der Feinhefe

## DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Mittleres Gelb

Duft: Floral nach Holunderblüten, frisch nach Minze, fruchtig nach Grapefruits. Dezent (großes) Holzfass, dazu hefige und kräuterwürzige Aromen, getrocknete Orangenschale.

Geschmack: Weich und geschmeidig beginnend, dann intensiv saftig, süße Gaumenfrucht, reife Säure, feinwürzige Abgangsaromen

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Der Feodora ist ehrlich und einnehmend, spannend und komplex. Hier schmeckt man die Natur und den Weinberg.

Die Neuzüchtung Sauvignac gelang durch Verwendung von Riesling, Sauvignon blanc und Resistenzpartner. 4 Stunden Maischestandzeit, schonend gepresst, spontan im Eichenfass gegoren. In den letzten 20 Jahren versuchen europäische Winzer vermehrt pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte PiWis, zu kultivieren. Botrytis und Mehltau haben bei diesen Züchtungen selbst ohne Spritzmittel kaum eine Chance. Ertrag: 30-50 hl/ha.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.  
R-Zucker 3,50 g/l  
Säure 6,80 g/l  
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

## SPEISEEMPFEHLUNG

Gegrillter Fisch mit kräftigen Röstaromen und Kräuterbutter, Grillgemüse, Rindersuppe mit Einlage.

AUSZEICHUNGEN Grosses Gold internationaler bioweinpreis 2020 mit Jahrgang 2018

