

Sauvignon Blanc BIO QbA trocken Studier



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Studier, Ellerstadt

Der Weinbau wird in der Familie Studier traditionell schon seit mehreren Generationen betrieben, früher noch als Gemischtbetrieb mit Obst im Anbau. Seit den frühen 70er Jahren wurde der Flaschenweinverkauf mit eigener Füllung begonnen. 1994 übernahmen Sibylle und Reinhard Studier als Dipl. Kaufleute und somit Quereinsteiger der Familie den Betrieb. Heute wird auf rund 31 Hektar ausschließlich Weinbau betrieben.

Das Weingut arbeitet ökologisch und ist Mitglied bei BIOLAND.

Dieser Sauvignon blanc stammt aus einer Anlange aus dem Jahre 1999.

REBSORTE 100% Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss, Lehm, r./g. Sandstein, Kalkstein, Rheinkie.

VINIFIZIERUNG Asbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Kräftige Aromen von Holunderblüten und Maracuja mit einem Hauch Eisbonbon und Brennessel.

Geschmack: Am Gaumen wiederholen sich die Aromen. Fruchtbetonte kräftige Säure, harmonisch, saftig, langanhaltend.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr aromatisch nach Stachelbeeren und Holunder, langanhaltend, kräftige Säure. Aus Frankreich stammend, ist die Sauvignon Blanc-Traube eine der edelsten Weißweinreben weltweit. Dieser Sauvignon blanc stammt aus einer Anlange aus dem Jahre 1999.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 5,6 g/l Säure 7,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu leichten bis mittleren, aromatischen Gerichten. Huhn, Taube und Kaninchen mit hellen Saucen. Spargel mit Buttersauce oder einer leichten Sahnesauce. Meeresfrüchte, Fisch z.B. Hecht oder andere Süßwasserfische mit Champagner- oder

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO | VEGAN

