

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Sauvignon Blanc Qualitätswein feinherb



Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	11
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	80,00°Oe
Alkohol:	12,10%vol
Restzucker:	10,10 Gramm/Liter
Säure:	5,60 Gramm/Liter

Sauvignon Blanc ist ein hellgelber Wein mit grünen Reflexen. Verführerisch im Duft nach Melone, weißem Pfeffer und Brennesseln. Geschmacklich bringt er grünwürzige Noten hervor, die aber bei reifer werdenden Trauben auch exotische Aromen zeigen können. Im kühleren Klima des Remstals zeigt der Sauvignon Blanc in der Regel mehr Frische, gepaart mit vegetativen Noten. Dieser Weißwein von internationalem Charakter eignet sich hervorragend als Begleiter zu exotischen Speisen wie die indische Küche, sowie zu Meeresfrüchten. Durch die frische Säure begeistert er aber auch solo und bietet einen harmonischen Trinkgenuss.

Ursprünglich handelt es sich beim Sauvignon Blanc um eine französische Rebsorte, die an der Loire in den Weinbaugebieten von Sancerre und Pouilly Fumé beheimatet war. Inzwischen ist er weltweit verbreitet und es gibt ihn in den Weinbaugebieten von Australien, Chile und vor allem in Neuseeland und heißt dort manchmal auch Blanc Fumé. In Österreich heißt er Muskat Sylvaner. Es wird vermutet, dass man vor vielen Jahren auch im Remstal den Muskat Sylvaner angebaut hat, dieser dann aber wieder verschwunden ist.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C