

# Weingut Kuhnle

## Weinstadt-Strümpfelbach

### Souvignier Gris Auslese trocken



#### **Wein-Pass**

Jahrgang:	2022
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Souvignier Gris
Qualitätsstufe:	Auslese
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	18
Hinweis	enthält Sulfite

#### ***Analysenwerte:***

Mostgewicht:	98,00°Oe
Alkohol:	12,40%vol
Restzucker:	7,80 Gramm/Liter
Säure:	5,80 Gramm/Liter

Souvignier Gris ist eine Neuzüchtung aus dem Freiburger Weinbauinstitut. Sie wurde im Jahr 1983 aus den Rebsorten Seyval Blanc & Zähringer gezüchtet. Das Ziel der Züchtung war eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte, was mit dem Souvignier Gris hervorragend gelungen ist. Ihre Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten ist so hoch, dass nur in Ausnahmefällen eine Behandlung mit Pflanzenschutzmittel notwendig ist, was auch dem Umweltschutz sehr zugute kommt.

Unser Souvignier Gris zeigt sich im Glas in einem hellen Gelb, im Duft riecht man grünen Apfel, Zitrusfrüchte und ein Hauch von weißen Blüten mit einem dezenten mineralischen Ton. Am Gaumen entfaltet sich eine weiche Säure und eine zarte Gerbstoffstruktur, die eine langanhaltende, angenehme Frische hinterlässt.

Dieser Wein ist ein eleganter Aperitif, ein wunderbarer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Geflügel aber auch zu cremiger Sauce, Pilz- und Zucchini-gerichte, Weichkäse und Salaten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C