Weingut Kuhnle
Weinstadt-Strümpfelbach

Sauvignac Qualitätswein trocken

Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Sauvignac
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	19
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	98,00°Oe
Alkohol:	13,30%vol
Restzucker:	3,70 Gramm/Liter
Säure:	4,80 Gramm/Liter

Sauvignac ist eine noch junge Neuzüchtung vom Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner. Er kreuzte Sauvignon Blanc mit Riesling und einem Resistenzparter aus der Wildform. So gehört der Sauvignac zur neuen Generation der PIWI´s. Als PIWI´s werden pilzwiderstandsfähige Rebsorten bezeichnet, die mittels Kreuzzüchtungen Resistenzen gegen die schlimmsten Schaderreger im Weinbau aufweisen und es ermöglichen den Pflanzenschutzmitteleinsatz deutlich zu begrenzen bzw. ganz auf deren Einsatz zu verzichten.

Dieser trocken ausgebaute Sauvignac zeigt sich im Glas in einem zarten gelb. In seinem Duft liegen würzige Kräuter wie Fenchel, aber auch viele Fruchtnoten von Steinobst und Zitrus sind auszumachen. Am Gaumen ist er frisch und mineralisch mit ausgewogener Säurestruktur und langanhaltendem Abgang.

Ein Glas Souvignac passt gut zu vegetarischem Grillgemüse wie Zucchini und Spargel, zu Meeresfrüchten, Garnelen und Austern. Auch harmoniert er gut mit Ziegenkäse und frischem Mozarella.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Weingut Kuhnle GbR | Hauptstraße 49 | D-71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Telefon 07151 61293 | www.weingut-kuhnle.de | info@weingut-kuhnle.de