

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 Resistenzpartner 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 Sauvignac passt gut zu vegetarischem Grillgemüse wie Zucchini und Spargel, zu Meeresfrüchten, Garnelen und Austern. Auch harmoniert er gut mit Ziegenkäse und frischem Mozzarella.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C