



GEMMRICH

WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise

•• Sauvignon Blanc

trocken

Jahrgang	2020
Klassifikation	•• Ortswein ••
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken
Traubenlese	Handlese
Gärung	Kaltmazeration
Ausbau	Edelstahl, Feinhefelager bis April
Auszeichnungen	88 Punkte im Falstaff Weinguide 2 Trauben im Gault & Millau
Analyse:	
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
t	6,9 g/l
Säure	5,2 g/l
Süße	enthält Sulfite
Allergene	



Württemberg



..... Maracuja, Stachelbeere, feine Zitrusnoten



..... Maracuja, Stachelbeere, Zitrus, grüne Paprika, feine Säure



..... Asiatische Gerichte, Sommersalate



..... 9-12 °C

Beschreibung

Neuseeland nach Deutschland geholt.

Ein moderner Sauvignon Blanc, mit der Stilistik der „Neuen Weinwelt“. Typische Sauvignon Aromen, mit einer intensiven, fruchtigen Struktur am Gaumen.

Goldgelb präsentiert er sich im Glas. In der Nase und am Gaumen überzeugen intensive Fruchtkomponenten, z.B. von Maracuja & Stachelbeere. Hinzu gesellen sich feine Zitrusnoten. In der Nase erkennt man Sie schon ganz leicht, doch erst am Gaumen kommt sie richtig zum Vorschein, die typische Sauvignon Note von grüner Paprika.

Die Vielschichtigkeit dieses Weines lässt ihn am Gaumen zu einem Erlebnis werden. Zu den fruchtigen Komponenten gesellt sich eine leichte Mineralität, die von der feinen Säurestruktur perfekt eingebunden wird. So bekommt der Wein den perfekten Schliff um lange am Gaumen präsent zu bleiben.

Dieser Sauvignon Blanc ist nicht nur eine perfekte Essensbegleitung, sondern für alle, die gerne von einem Urlaub weit weg, am Meer träumen.



süß



trocken