



Souvignier gris

Art.-Nr.: 2022-006

Kategorie:	Weißweine
Rebsorten:	Souvignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	2,3 g/l
Säuregehalt:	7,5 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Souvignier gris ist eine neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige weiße Rebsorte. Sie wurde aus den Reben Cabernet Sauvignon und Bronner gekreuzt.

Die Weine sind kräftig- stoffig und im Abgang leicht fruchtig. Intensives Goldgelb und kräftige Frucht mit Aromen von Grapefruit, Limetten, grünem Apfel und weissen Marillen überwiegen in der Nase abgerundet durch feingliedrige Gerbstoffe, deren Struktur sich im galanten Abgang bemerkbar macht.

Er hinterlässt einen Hauch von Würze am Gaumen, welche an einen Weiß oder Grauburgunder erinnern, und weckt mit seiner dezent mineralischen Note im Abgang, die Lust auf den nächsten Schluck. Ein optimaler Essensbegleiter der es mit jedem Gericht aufnehmen möchte. Cheers!!





Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

