SCHNÜRR

MIDGARD

SOUVIGNIER GRIS TROCKEN

PIONIERREBSORTE

SORTE

Der Souvignier gris ist das neueste Mitglied in unserer Familie der resistenten Rebsorten mit einer hohen Unempfindlichkeit gegen Mehltau und Botrytis. Seine Aromatik ist intensiv und fast dunkel - für uns einer der vielversprechendsten Piwis für die kommenden Jahre.

JAHRGANG

2023

BESCHREIBUNG

Den Trauben haben wir drei Tage Maischestandzeit gegönnt und den Wein anschließend ein Jahr lang in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Ein kompakter Wein mit reifer, gelber Frucht, Noten von Orangeat und einer komplexen Aromatik von Lebkuchengewürz und viel ätherischen Kräutern. Am Gaumen mit bestens eingebundener Säure und einem samtig-weichen Mundgefühl. Entwickelt sich an der Luft ständig weiter und ist ein perfekter Essenbegleiter zu kräftigen Gerichten. Man sollte ihn vor dem Genuss unbedingt eine halbe Stunde vorher öffnen und ein wenig atmen lassen.

ANALYSE

ALK: 13,4 RZ: <1,0 SÄURE: 5,9

WEINGUT WOHLGEMUTH-SCHNÜRR I 67598 GUNDERSHEIM I TEL. 06244 309 I WWW.WOHLGEMUTH-SCHNUERR.DE