



SOUVIGNIER GRIS

Qualitätswein – trocken

Fair Wine Award 2025: Fair Buy

Falstaff 2025: 89 Punkte

WEIN-NR.:	8522
EAN-NR.:	4002736852201
JAHRGANG:	2024
INHALT:	0,75 Ltr.
REBSORTE:	Souvignier Gris
QUALITÄT:	Qualitätswein – trocken
ANBAUGEBIET:	Baden / Kaiserstuhl
LAGE:	Bassgeige
BODEN:	Lößboden Vulkangestein
ALKOHOL:	13,5 % Vol.
RESTZUCKER:	6,2 g/Ltr.
SÄUREGEHALT:	6,4 g/Ltr.
MOSTGEWICHT:	86° Öchsle
FARBE:	Hellgold mit silbernen Reflexen
CHARAKTER:	Aromen nach exotischen Früchten und Mirabelle.
LAGERDAUER:	Im Vordergrund steht das saftig-frische Mundgefühl dieses Weines. Die gut eingebundenen Tannine unterstützen die Struktur und geben dem Wein einen nachhaltig, leicht cremigen Abgang.
SERVIERTEMPERATUR:	Mittlere Lagerdauer
EMPFEHLENSWERT:	9-12° C
	zu Fisch, hellem Fleisch und Salaten