



Sauvignon Blanc Domaine Ciringa Fossilni Breg 2023

Art. Nr.: 1548323

Hersteller: Tement, Berghausen

Land: Slowenien

Region (Betriebssitz): Podravje (Drautal)

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2035

Bodentyp: Filigran und schwebend. Ohne dabei an Bodenhaftung zu verlieren. Aroma von Apfel, Nektarine und Birne. Kräutrige und erdige Nuancen. Verspielt und leicht mit ins Jetzt befördernder, dezenter Ingwerschärfe.

Vinifizierung/Ausbau: Nach Spontangärung für 18-20 Monate im großen neutralen Eichenfass & im Stahltank ausgebaut, unfiltriert abgefüllt

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,7 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Schwein: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 22.00

Verkostnotiz

Aroma von Apfel, Nektarine und Birne. Kräutrige und erdige Nuancen. Verspielt und dezente Ingwerschärfe.