

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein Souvignier Gris trocken
Jahrgang	2024
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Souvignier Gris
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 6,7 g/l Restsüße: 3,7 g/l
Vinifizierung	Maischestandzeit über Nacht, danach alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles gelb

Nase es entfalten sich verführerische Aromen tropischer Früchte, die dem Wein eine exotische Note verleihen

Gaumen die klaren Noten tropischer Früchte finden sich auch am Gaumen, zudem ist der Wein angenehm stoffig und strukturiert, was ihm eine gewisse Komplexität verleiht. Eine animierende Säure macht den Wein erfrischend und lebendig.

Speise Empfehlung

Gemüsegerichte aber auch wunderbar mit weißem Fleisch zu kombinieren.

Besonderheiten

Souvignier Gris ist eine neu gezüchtete Rebsorte des Weinbauinstituts Freiburg. Sie wurde im Jahr 1983 aus den Rebsorten Seyal Blanc und Zähringer gekreuzt. Die Rebsorte zählt zu den sogenannten PiWi-Rebsorten. PiWi-Rebsorten zeichnen sich durch eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten, wie Mehltau und Falscher Mehltau, aus.

