

# KNIPSER



## 2007er Sauvignon Gris \*\*\*

Spätlese trocken

**Rebsorten:** Sauvignon Gris

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** Fischgerichte und helles Fleisch.

**Trinkreife/Lagerung:** 2011 bis 2017

**Säure:** 7,9 g/l

**Restsüße:** 6,6 g/l

**Alkohol:** 12,1 %

Beim Sauvignon Gris handelt es sich um eine eigenständige Rebsorte, die durch Mutation aus dem Sauvignon Blanc entstanden ist. Sauvignon Gris unterscheidet sich vom Sauvignon Blanc durch eine rosagraue Beerenfarbe (ähnlich dem Grauburgunder) und niedrigere Erträge mit höheren Mostgewichten. Im Weingut Knipser wird der Sauvignon Gris bisher stets im Barrique ausgebaut und mehrere Jahre auf der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

Der Wein ist dezenter im Aroma als der Sauvignon Blanc. Ausgewogen mit komplexer Aromatik und Reife ist der Wein ein gehaltvoller Speisebegleiter.