

# KNIPSER



## 2015er Sauvignon Blanc

Qualitätswein

**Rebsorten:** Sauvignon Blanc

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** Spargelgerichte; Meeresfrüchtesalat; Perfekt zur Asiaküche.

**Trinkreife/Lagerung:** 2016 bis 2018

**Säure:** 7,7 g/l

**Restsüße:** 5,2 g/l

**Alkohol:** 12,3 % vol.

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheines). Selektive Handlese. Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss. Gekühlte Vergärung bei 19°C im Edelstahltank. Intensiver Duft nach Holunderblüte, Stachelbeere und gelben Früchten. Lang nachklingend, saftig und animierend.

Pressestimmen:

DER FEINSCHMECKER

"Charaktervoller Sauvignon Blanc, ein Paradewein dieser Rebsorte, auffällig elegant und feinfruchtig mit exotischen Noten, dabei niemals aromatisch überzogen."