



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WINE PASSPORT

### Orange Sauvignac Winery: Bio- Weingut Galler



#### DETAILS

Type of wine:	<b>white wine</b>
Vintage:	<b>2022</b>
Country - region:	<b>Deutschland - Pfalz</b>
Variety of vine:	<b>Sauvignac</b>
Taste:	<b>dry</b>
Bottle volume:	<b>0.75 l</b>
Quality:	<b>Landwein</b>
Quality (EU):	<b>Protected geographical indication</b>
Alcohol in vol. %:	<b>11,77 vol. %</b>
Residual sugar:	<b>0,40 g/l</b>
Acid:	<b>5,30 g/l</b>
Aged in:	<b>Wooden barrel/Barrique</b>
Allergenes:	<b>contains sulfites</b>
Drink at:	<b>10-12 °C</b>
Specialty:	<b>Orangewein</b>

#### Awards

**Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023**

#### Weinbeschreibung

Weißer schlotziger Pfirsich, Quittenkompott, Rosmarin, rauchiges Karamell, mit würzigem Kick von Süßholz, Nelke und Piment Restsüße, Phenolischer Gripp, ausgewogene Säure, ewiger Nachhall Hervorragender Speisenbegleiter

#### Food recommendation

Krustiges Roggenbrot mit Salzbutter und Rosmarinschinken Halbroses Thunfischfilet mit Sesam-/Pimentkruste auf Avocado-/Mangosalat

#### Vinification

6 Monate auf der Maische spontan gegoren, biologischer Säureabbau, nicht gepresst, unfiltriert, ohne Zusatz von Schwefel.

#### Winery description

Wir führen unser pfälzisches Bio-Weingut nach strengen Bioland-Richtlinien. Bereits seit 2012 pflanzen wir ausschließlich neue, innovative Rebsorten, so genannte Piwis. Es ist uns eine Herzensangelegenheit den Pflanzenschutz auf ein Minimum zu reduzieren und dabei, im Einklang mit der Natur, herausragende Weine auszubauen. Zum Wohl: Ihre Katja und Ansgar Galler