



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Souvignier Gris 2023

Winery: Weinberg Dähn GbR



DETAILS

Type of wine:	white wine
Vintage:	2023
Country - region:	Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern
Variety of vine:	Souvignier gris / keine
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	Deutscher Wein mit Rebsorte/Jahrgang keine
Quality (EU):	Wine without indication of origin
Alcohol in vol. %:	11,00 vol. %
Residual sugar:	8,90 g/l
Acid:	6,90 g/l
Aged in:	Stainless tank
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	11-12 °C
Lagerfähig bis:	2025
Specialty:	extract-accented wine
Award:	no

Awards

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Weinbeschreibung

Unser eleganter Weißwein Souvignier Gris 2023 ist ein fein abgestimmter Wein, der eine schöne Säure mit ausgewogenem Restzucker kombiniert. Feine Aromen von Pfirsich verleihen diesem Wein einen frischen frühlingshaften Charakter. Abgerundet wird der Geschmack mit einer leichten Grapefruitnote ergänzt durch einen schönen Zitrusfruchtcomplex. Der Wein ist trocken hat aber durch seine Restsüße einen feinherben Charakter.

Food recommendation

Spargel, Fisch, weißes Fleisch, Meeresfrüchte, Nordseekrabben

Vinification

Ausbau reduktiv Edelstahltank, Maischestandzeit 12 h, Ganze Beeren in der Mostgärung, kühle Gährführung zwischen 15,5 °C und 18,5 °C, schonende Pressung max 1,3 Bar, Mostsedimentation, filtriert, entsäuert

Winery description

Familienbetrieb im Nebenerwerb mit eigener Kellerei. 100%ige Eigenherstellung der Trauben und Weine. Nachhaltiges Konzept ohne Herbizide und Insektizide. Klimaschonende Wirtschaftsweise.