



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Souvignier Gris 2023

Bodega: Weinberg Dähn GbR



DETAILS

Tipo de producto:	Vino blanco
Añada:	2023
País de origen - Región:	Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern
Varietades:	Souvignier gris / keine
Sabor orientativo:	dry
Contenido de la botella:	0.75 l
Calidad:	Deutscher Wein mit Rebsorte/Jahrgang keine
Calidad (EU):	Wine without indication of origin
Grado alcohólico (% vol.):	11,00 vol.%
Azúcar residual en g/l:	8,90 g/l
Acidez:	6,90 g/l
Elaboración:	Acero inoxidable
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	11-12 °C
Lagerfähig bis:	2025
Características especiales:	vino con aroma a extracto
Premios obtenidos:	no

Premios obtenidos

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 Zitrusfrucht-komplex. Der Wein ist trocken hat aber durch seine Restsüße einen feinherben Charakter.

Recomendado con el siguiente plato...

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

Descripción del viñedo

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