



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WEINPASS

**Solaris 2023**

**Weingut: Weinberg Dähn GbR**



### DETAILS

|                     |  |
|---------------------|--|
| Art:                | Weißwein                                   |
| Jahrgang:           | 2023                                       |
| Land - Region:      | Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern       |
| Rebsorte:           | Solaris / keine                            |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken                                |
| Flascheninhalt:     | 0.75 l                                     |
| Qualität:           | Deutscher Wein mit Rebsorte/Jahrgang keine |
| Qualität (EU):      | Wein ohne Herkunftsbezeichnung             |
| Alkohol in vol. %:  | 13,00 vol. %                               |
| Restzucker:         | 8,50 g/l                                   |
| Säure:              | 5,20 g/l                                   |
| Ausbau:             | Edelstahl                                  |
| Allergene:          | enthält Sulfite                            |
| Trinktemperatur:    | 12-14 °C                                   |
| Lagerfähig bis:     | 2025                                       |
| Besonderheiten:     | ?  |
| Auszeichnung:       | Keine                                      |

### Auszeichnungen

**Silver PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

### Weinbeschreibung

Dieser Wein ist ein wahrer Gaumenschmaus für alle die es fruchtig und thiolisch mögen. Der Alkoholgehalt ist hoch und wird durch den halbtrocken eingestellten Restzucker wunderbar aufgefangen. Die Aromatik erinnert an Ananas, gelbe Früchte und einen Komplex von Exotik. Die Säure ist durch die enorme Reife zur Ernte sehr mild. Ein toller kraftvoller Weißwein.

### Speiseempfehlung

Currys, Asiatische Gerichte, Meeresfrüchte

### Vinifikation

Ausbau reduktiv Edelstahltank, Maischestandzeit 4 h, kalte Gährführung zwischen 14,5 °C und 16,5 °C, schonende Pressung max 1,3 Bar, Mostsedimentation, filtriert

### Weingutbeschreibung

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