



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Wein *Liebe*

WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2023 SOUVIGNIER GRIS TROCKEN EDITION WIRTEMBERG

REBSORTE	Souvignier Gris
ALKOHOL	13 Vol.
RESTZUCKER	6,0 g/l
SÄURE	5,5 g/l

WISSENSWERTES

Die Neuzüchtung Souvignier Gris ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Sie wurde 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg von Norbert Becker gezüchtet und ist seit 2012 als Rebsorte zugelassen. Das Lesegut wird bei uns kühl vergoren und im Edelstahltank ausgebaut. Der Wein ruht bis zur Füllung auf der Feinhefe.

CHARAKTER

Im Glas finden wir einen Wein mit einem mittleren Goldgelb und kräftigen gelben Aromen von Pfirsich, Aprikose, Nektarine, Quitte, und einem Hauch Exotik. Ein **Zukunftswein** der durch seine cremige und etwas nussige Textur Lust auf die Zukunft macht und dem Grauburgunder Konkurrenz.

EMPFEHLUNG ZU

Spargelgerichten aller Art. Überbacken mit Kräuterfrischkäse, mit Kartoffeln oder Flädle und Hollandaise oder zerlassener Butter, mit einem Stück Fisch oder auch mit einem Kalbsschnitzel. Es Matched!

TRINKTEMPERATUR	8-10° C
OPTIMALE TRINKREIFE	2023-2028

ART. NR.	66046
EAN FL	4 040225 555363
EAN KARTON	4 040225 555301

