



SCHMIDT

WEINGUT

Expertise

Schmidts *Souvignier Gris Trocken / Lagenwein
DE-ÖKO-039 Biowein*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Eichstetter Herrenbuck: Das unvergleichliche Terroir des Vulkans mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Weine hervor. Mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wie dem Souvignier Gris schützen wir unsere Natur und bleiben zukunftsfähig.*

Beschreibung *Hier bin ich und hier bleib ich!
Das kühl grüne Schimmern im Glas alleine würde schon erfrischen. Der Duft nach grünem Apfel, Zitrus, Grapefruit und etwas Tabakblättern gepaart mit spannender Cremigkeit und einer kräutrigen Note versprechen Freude und Genuss. Der Tanz auf der Zunge ist lang und durch die filigrane Säure vergnügt, griffig und so erfrischend wie die Farbe. Frische Cremigkeit, Aromen wie Cashewkerne und beginnender Sommerregen auf Steine tröpfelnd... wir kommen ins Schwärmen!*

Jahrgang *2022*

Boden *Leichter, toniger Lössboden mit deutlicher Vulkanprägung*

Begleiter *Zu cremigen Speisen mit Sauce hollandaise oder Bechamel, zu Frühlingsgemüse, hellem Fleisch, Fisch und nicht lachen: zu Pfannkuchen*

Trinktemperatur *7-9 °C*

Analyse *Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 3,8 g/l / Säure 6,7 g/l
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *S2022*

EAN *4260004910804*

Performance

