

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Expertise



**Kiefers** Sauvignon Blanc Trocken / Innovation

**Anbaugebiet** Baden / Kaiserstuhl

**Stil** Bei diesem Wein lassen wir die neusten Erkenntnisse der Önologie einfließen. Die sorgfältig selektionierten Trauben von neuen Qualitätsklonen werden bei höchster Fruchtausprägung gelesen und schonend vergoren. Danach reift der Wein für 3 Monate in französischen Eichenholzfässern.

**Beschreibung** Jetzt wird 's intensiv: Stachelbeere, Pfirsich, Mango, vegetative Anklänge von frisch gemähtem Gras, rauchige Noten. Lebendig, straff gebaut am Gaumen, gut eingebundene Säure, hat Extrakt und eine gute Länge, endet würzig mit pfeffrigen Noten. Rassig und spannend! Wo ist die nächste Flasche?

**Jahrgang** 2020

**Boden** Leichter Lössboden, kalkreich, geringer Vulkaneinfluss

**Begleiter** Besonders gut zu Wildgerichten und Ziegenkäse.

**Trinktemperatur** 8-10 °C

**Analyse** Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 1,8 g/l / Säure 6,5 g/l  
- enthält Sulfite

**Füllgröße** 0,750 Ltr.

**Artikelnummer** 5354220

**EAN** 4013584535420

**Performance** Jahrgang 2018: awc vienna 2020 - SILBER  
Jahrgang 2018: falstaff TROPHY Sauvignon Blanc. 90+  
Jahrgang 2014: Internat. Weinpreis Meininger 2016 - GOLD