

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Expertise



Kiefers Sauvignon Blanc Trocken / Innovation

Anbaugebiet Baden / Kaiserstuhl

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

Beschreibung Jetzt wird 's intensiv Sauvignon Blanc: Stachelbeere, Pfirsich, Mango, vegetative Anklänge von frisch gemähtem Gras gepaart mit rauchige Noten. Ein lebendiger, straff gebauter Weißwein mit gut eingebundener Säure. Ein extraktreicher Weißwein mit ewiger Länge, würzigem Ende und pfeffrigen Noten. Rassig und spannend! Wo ist die nächste Flasche?

Jahrgang 2018

Boden Leichter Lössboden, kalkreich, geringer Vulkaneinfluss

Begleiter Besonders lecker mit Wildgerichten und Ziegenkäse.

Trinktemperatur 8-10 °C

Analyse Alkohol 13,0 % Vol. / Zucker 1,8 g/l / Säure 6,3 g/l
- enthält Sulfite

Füllgröße 0,750 Ltr.

Artikelnummer 5354218

EAN 4013584535420

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