



Expertise

Kiefers Klassiker Sauvignon Blanc / Qualitätswein Trocken

Anbaugebiet Baden / Kaiserstuhl

Lage Eichstetter Herrenbuck Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Burgunder hervor. An drei Standorten, an denen die Lössauflage besonders mächtig ist und auch sehr viele Kalksteine, sogenannte Lösskindel, vorkommen, haben wir 2005 die internationale Sorte Sauvignon Blanc mit dem Ziel gepflanzt, dieses mineralische Terroir im Wein zu zeigen.

Beschreibung Der klare fast perlmutfarbene Wein entwickelt einen verführerischen Duft von Stachelbeeren und Pampelmuse mit vegetativen Anklängen von frisch gemähtem Gras und Brenneselblättern. Der Gaumen erlebt ein wahres Feuerwerk von saftiger Fruchtigkeit und erfrischender Mineralität.

Jahrgang 2017

Boden Leichter Lössboden mit sehr hohem Kalkanteil und geringer Prägung des vulkanischen Untergrunds.

Begleiter Zu vielfältigen leichten Menüvariationen wie Fisch, Spargel und Ziegenkäse.

Trinktemperatur 8° – 10° C

Analyse Alkohol 12,7 % Vol. / Zucker 1,9 g/l / Säure 6,3 g/l
Enthält Sulfite

Füllgröße 0,75 Ltr.

Artikelnummer 5314217

Auszeichnungen Jahrgang 2014: awc-vienna 2015 – SILBER
Jahrgang 2012: awc vienna 2013 – SILBER
Jahrgang 2011: awc vienna 2012 – GOLD