



Expertise

<i>Kiefers Klassiker</i>	<i>Sauvignon Blanc / Qualitätswein Trocken Innovation</i>
<i>Anbaugebiet</i>	<i>Baden / Kaiserstuhl</i>
<i>Innovation</i>	<i>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.</i>
<i>Beschreibung</i>	<i>Die intensiven Aromen von Stachelbeere, Melone, exotischen Früchten, aber auch die vegetativen Anklänge von frisch gemähtem Gras und Brennesselblättern prägen diesen Wein. Seine lebendige Frische und rassige Säure ergeben einen mineralischen Abgang.</i>
<i>Jahrgang</i>	<i>2017</i>
<i>Boden</i>	<i>Leichter Lössboden mit sehr hohem Kalkanteil und geringer Prägung des vulkanischen Untergrunds.</i>
<i>Begleiter</i>	<i>Besonders gut zu Wildgerichten und Ziegenkäse.</i>
<i>Trinktemperatur</i>	<i>8° – 10° C</i>
<i>Analyse</i>	<i>Alkohol 13,0 % Vol. / Zucker 2,5 g/l / Säure 5,5 g/l</i>
<i>Füllgröße</i>	<i>0,75 Ltr.</i>
<i>Artikelnummer</i>	<i>5354217</i>
<i>Auszeichnungen</i>	<i>Falstaff–Wein Guide 2018 88 Punkte internationale Weinpreis/Meininger 2016 – GOLD</i>