WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

# PASSEPORT POUR LE VIN

## Piwi Cabernet Blanc trocken
## Domaine viticole: Reh-Kendermann GmbH Weinkellerei

| DETAILS | |
|---|---|
| Type: | **Vin blanc** |
| Millésime: | **2022** |
| Pays - Région: | **Deutschland - Pfalz** |
| Cépage: | **Cabernet Blanc** |
| Douceur: | **sec** |
| Unité: | **0.75 l** |
| Appellation: | **QbA Pfalz** |
| Appellation (EU): | **geschützte Ursprungsbezeichnung** |
| Teneur en alcool (% vol.): | **12,31 vol.%** |
| Sucre résiduel: | **5,00 g/l** |
| Acide: | **6,30 g/l** |
| Elevage: | **Cuve en inox** |
| Allergènes: | **contient des sulfites** |
| Température de dégustation: | **8 °C** |
| Lagerfähig bis: | **2023** |
| Prix obtenu: | **Berliner Wine Trophy** |

**Prix obtenus**

**Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023**

**Weinbeschreibung**

Der Wein präsentiert sich in der Nase frisch duftend nach Gras und Heu gepaart mit feiner Exotik von Melone und Passions-frucht. Im Mund zeigt sich dieser Cabernet Blanc mit einer angenehmen Spritzigkeit, lebendiger Säure und würzigen Aromen auf der Zunge.

**Conseil de mariage de mets**

Dieser Wein passt zu einer Vielzahl von Speisen wie z.B. Finger-food, geräuchertem Schinken sowie sommerlichen Salaten mit Hähnchen oder auch einer würzigen Pasta.

**Vinification**

Ernte in den kühlen Morgenstunden. Anschl. lange Mazeration unter Einsatz von Trockeneis. Gezügelte reduktive Vergärung im Edelstahltank. Nach der Vergärung Lagerung auf der Feinhefe über 6 Monate bei regelmäßiger sensorischer Überp ...