



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSEPORT POUR LE VIN

Souvignier Gris 2023

Domaine viticole: Weinberg Dähn GbR



DETAILS

Type:	Vin blanc
Millésime:	2023
Pays - Région:	Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern
Cépage:	Souvignier gris / keine
Douceur:	sec
Unité:	0.75 l
Appellation:	Deutscher Wein mit Rebsorte/Jahrgang keine
Appellation (EU):	Vin sans appellation
Teneur en alcool (% vol.):	11,00 vol.%
Sucre résiduel:	8,90 g/l
Acide:	6,90 g/l
Elevage:	Cuve en inox
Allergènes:	contient des sulfites
Température de dégustation:	11-12 °C
Lagerfähig bis:	2025
Particularités:	vin aromatisé aux extraits
Prix obtenu:	aucun

Prix obtenus

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Weinbeschreibung

Unser eleganter Weißwein Souvignier Gris 2023 ist ein fein abgestimmter Wein, der eine schöne Säure mit ausgewogenem Restzucker kombiniert. Feine Aromen von Pfirsich verleihen diesem Wein einen frischen frühlingshaften Charakter. Abgerundet wird der Geschmack mit einer leichten Grapefruitnote ergänzt durch einen schönen Zitrusfrucht-komplex. Der Wein ist trocken hat aber durch seine Restsüße einen feinherben Charakter.

Conseil de mariage de mets

Spargel, Fisch, weißes Fleisch, Meeresfrüchte, Nordseekrabben

Vinification

Ausbau reduktiv Edeltank, Maischestandzeit 12 h, Ganze Beeren in der Mostgärung, kühle Gährführung zwischen 15,5 °C und 18,5 °C, schonende Pressung max 1,3 Bar, Mostsedimentation, filtriert, entsäuert

Description du domaine

Familienbetrieb im Nebenerwerb mit eigener Kellerei. 100%ige Eigenherstellung der Trauben und Weine. Nachhaltiges Konzept ohne Herbizide und Insektizide. Klimaschonende Wirtschaftsweise.