



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSAPORTO DEL VINO

Souvignier Gris 2023

Azienda vinicola: Weinberg Dähn GbR



DETAILS

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo di vino: | Vino bianco |
| Annata: | 2023 |
| Paese - Regione: | Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern |
| tipo di vitigno : | Souvignier gris / keine |
| Sapore: | Secco |
| Bottiglie capacity: | 0.75 l |
| Qualità (DO): | Deutscher Wein mit Rebsorte/Jahrgang keine |
| Qualità (EU): | Wine without indication of origin |
| Alcol in vol. %: | 11,00 vol. % |
| Zucchero residuo : | 8,90 g/l |
| Acidità: | 6,90 g/l |
| Maturazione: | Acciaio inox |
| Allergeni: | contiene solfiti |
| Temperatura a cui va bevuto il | 11-12 °C |
| Lagerfähig bis: | 2025 |
| Caratteristiche speciali☐☐: | vino aromatizzato all'estratto |
| Premiazioni: | no |

Premiazioni

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Weinbeschreibung

Unser elaganter 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.

Abbinamenti

Spargel, Fisch, weißes Fleisch, Meeresfrüchte, Nordseekrabben

Vinificazione

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

Descrizione dell'azienda vinicola

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