

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2022 Sauvignon Blanc Trocken

Artikelnummer: 118028

Charakteristik

Der Geruch:

Duft nach Zitrusfrüchten, schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, grünem Obst. Riecht nach Sommer und frisch gemähtem Gras.

Am Gaumen:

Markante Aromen von Johannisbeere und Stachelbeere. Grüne Geschmacksteine - unvergleichliche Mineralität kombiniert mit spritziger Säurestruktur. Sehr fruchtiger Wein.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Sauvignon Blanc

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Er passt zu fast allen Gerichten, besonders natürlich zu Fisch und Meeresfrüchten. Pasta mit Sahnesaucen oder Spargelgerichten. Passt auch zu Frischkäse und Ziegenfrischkäse aufgrund des grasigen Geschmacks.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad