



(0,75 L)

2025 Sauvignon Blanc Trocken "Eigenständig"

Artikelnummer: 130069

Charakteristik

Der Geruch

Eigenständig wie die großen Geister, die aus dem Gebiet Baden-Württemberg stammen, sind diese Weine. Sie bestechen durch ihre distinguierte Note und klarem Geschmack. Die vollmundigen Beeren dieser Weine lassen auf ihre Herkunft schließen, auf welche man bei Hiss besonders stolz ist.

Ein schlanker, filigraner Wein mit frischen zitrischen Aromen, Limette, Sternfrucht, Papaya, frischem Heu und einem Hauch von grüner Paprika.

Am Gaumen

Ein trockener Sauvignon Blanc mit einer leichten und harmonisierenden Säure am Gaumen.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Sauvignon Blanc

Analytische Werte

Restzucker 1,1 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Fisch und Meeresfrüchten, Pasta, Spargel aber auch gut zu frischem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10° - 12° Grad

