

Weingut Peter Briem

**BRIEM**



(0,75 L)

## 2025 Sauvignier Gris Zukunftswein Trocken Qualitätswein

Artikelnummer: 121045

### Charakteristik

#### Der Geruch

Dieser zukunftsorientierte Wein verbindet nachhaltigen Anbau mit modernem Genuss und zeigt eindrucksvoll, wie gut Verantwortung schmecken kann. Gekeltert aus innovativen „Zukunftsreben“, benötigt er deutlich weniger Pflanzenschutzmittel und Wasser und überzeugt gleichzeitig mit einer besonders positiven CO<sub>2</sub>-Bilanz. Im Glas begeistert er mit vollmundigem Charakter, intensiver Frucht und einer harmonischen, modernen Stilistik. Ein Wein für bewusste Genießer, die Nachhaltigkeit und hervorragenden Geschmack perfekt vereint erleben möchten.

#### Am Gaumen

Die Säure ist frisch wie bei einem Riesling, sie macht die Weine leicht und luftig. Die Tannine unterstützen die Struktur und bringen einen nachhaltigen Abgang der Weine.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Souvignier Gris

#### Analytische Werte

Restzucker 5,8 g/l / Säuregehalt 6,2 g/l / Alkoholgehalt 12,8 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Entsprechend dem modernen Geschmacksprofil bei Tisch, zu Spargel und auch zu Fisch. Besonders gut zu herzhaften Fischgerichten oder Meeresfrüchten und Schalentieren passt.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

