



SPIEZER GIPFELSTÜRMER 2022

Aus der Schweizer Neuzüchtung VB 32-7 (Neu: Sauvignon Soyhières) gekellert. Die neue Rebsorte begeistert im Glas und Rebberg, da sie fast keinen Pflanzenschutz braucht und von den kühlen Nächten des Herbstes profitieren kann, da sie sehr lange gesund bleibt. Die Trauben dieser Sorte sind enorm klein und erinnern deshalb eher an weisse Johannisbeeren. Wir lassen sie sehr lange hängen, damit sie kupferfarben werden und exotische Aromen entwickeln. Vermählt wird der Jungwein mit ca. 30% Riesling-Sylvaner, was zu perfekter Harmonie führt.

Infos

Rebsorten	Sauvignon Soyhières, Riesling-Sylvaner,
Klassifikation	Thunersee AOC, Berg-Weine
Flasche	50 cl
Alkohol	13,5 % vol.
Trinktemperatur	10 – 12 °C
Lagerfähigkeit	2 – 3 Jahre
Vinifikation	Schonende Pressung nach Maischestandzeit, kühle Gärung mit Spontanhefe und kein BSA.
Passt zu	Apéro und Picknick, zu grilliertem Fisch, Ziegenkäse, Pesto oder Pasta Primavera.