



## SPIEZER SAUVIGNAC 2022

Komplexer Weisswein aus der neuen Sorte Sauvignac, die fast ohne Pflanzenschutz auskommt. Unser persönlicher Favorit der Zukunft, der mit Natürlichkeit und Frische punktet, uns im Rebberg und Keller glücklich macht und was besonders wichtig ist: im Glas immer wieder von Neuem verzaubert. Sauvignac punktet mit floralen Noten, Zitrus und Anflügen von Aprikose. Im Gaumen elegant und voll, mit exquisiter Salzigkeit und langem Abgang. Dank seiner enormen Frische und Fülle ist er lange lagerfähig.

### Infos

<b>Rebsorten</b>	Sauvignac (CAL 604)
<b>Klassifikation</b>	Thunersee AOC, Berg-Weine
<b>Flasche</b>	50 cl
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Trinktemperatur</b>	10 – 12 °C
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 – 5 Jahre
<b>Vinifikation</b>	Maischestandzeit und statische Klärung, langsame Spontan-Gärung im Inoxtank, 5 Monate auf der Feinhefe, kein BSA.
<b>Passt zu</b>	Toller Essensbegleiter zu Meerfisch, Krustentieren, Austern, milden Currys, Kürbis und Süsskartoffelgerichten.