# Expertise

## GIPSKEUPER Sauvignon Blanc trocken

Artikel-Nr. 32

Vergiss' alles, was du über klassischen Sauvignon Blanc weißt. In der Nase zeigt dieser Wein eine faszinierende Tiefe: Kühle Aromen von reifer Stachelbeere und Grapefruit treffen auf eine markante, rauchige Mineralität, die typisch für den Gipskeuper ist. Durch die Gärung im Barrique kommen edle Nuancen von geröstetem Sesam, etwas Vanille und ein Hauch von frischen Kräutern hinzu. Am Gaumen ist dieser Wein ein echtes Erlebnis an Struktur. Er ist druckvoll, salzig und ungemein präzise. Ein Sauvignon Blanc mit Rückgrat.




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rebsorten** | Sauvignon Blanc | | |
| **Jahrgang** | 2023 | **Qualitätsstufe** | Landwein \| Terroirwein |
| **Geschmacksrichtung** | trocken | **Anbaugebiet** | Württemberg |

**Besonderheiten**
biologisch | vegan | spontanvergoren
10 Monate Reifung im Weißwein-Barrique mit sanfter Toastung

**Ausbau**
von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 15 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · 10 Monate Reifung im alten Weißwein-Eichenfass · 11 Monate Lagerung auf der Feinhefe · in Edelstahl und Holzfass gereift

Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Sesam, Vanille

fruchtig und würzig zugleich | cremige Textur | präzise

passt sehr schön zu Meeresfrüchten, Geflügel oder kräftigem Ziegenfrischkäse.

8-10 °C

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 13,0 %vol |
| **Säure** | 6,0 g/l |
| **Restsüße** | 1,5 g/l |
| **Trinkreife** | 2024 - 2029 |

*Aus Liebe zur Natur.*

**Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer**
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de