Vinçon ZERRER

Expertise

Sauvignac trocken

Artikel-Nr. 15

Erinnert an Sauvignon Blanc - geht aber seinen eigenen Weg. In der Nase zeigt er sich lebendig mit einem Mix aus exotischer Maracuja, saftiger Aprikose und einer feinen Note von frischen Limettenblättern. Am Gaumen begeistert der Sauvignac durch eine feine Struktur und angenehme Mineralität. Die Frucht ist präsent, aber niemals aufdringlich, eingebettet in ein elegantes Spiel aus Frische und Geschmeidigkeit. Ein Wein, der nicht nur geschmacklich, sondern auch durch seine natürliche Robustheit überzeugt.



Rebsorten	Sauvignac [PiWi = Pilzwiderstandsfähige Rebe]		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 24 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen

Aromen von exotischer Maracuja, saftiger Aprikose und einem Hauch von Limettenblättern

präsente Frucht | feine Struktur | angenehm mineralisch

passt sehr schön zu leichter Sommerküche, Ziegenkäse, vegetarischen Currys oder auf der Terrasse

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,0 %vol
Säure	7,5 g/l
Restsüße	6,9 g/l
Trinkreife	2026 - 2028

Aus Liebe zur Natur.

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