Expertise

Sauvignon Blanc trocken

Artikel-Nr. 03

Dieser Sauvignon Blanc besticht durch sein intensives Aroma von frischer Stachelbeere, knackigem grünem Apfel und exotischer Passionsfrucht. Ein Hauch von frisch gemähtem Gras sorgt für den typischen, lebendigen Charakter. Am Gaumen zeigt sich der Wein wunderbar spritzig und fokussiert. Die feine Fruchtsüße und die animierende Säure sind perfekt ausbalanciert, während ein dezenter mineralischer Nachhall für die nötige Eleganz und Länge sorgt.



Rebsorten	Sauvignon Blanc		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen in mehreren Chargen, um das volle Aromenspektrum des Sauvignon Blanc einzufangen | Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | 24 Stunden Maischestandzeit | Spontangärung mit den eigenen Wildhefen

Aromen von Stachelbeere, Maracuja und grünem Apfel

Spritzig und fokussiert | Harmonische Säure-Fruchtsüße-Balance | Mineralischer Nachklang

passt sehr schön zu Salaten mit Ziegenkäse, Meeresfrüchten, würziger Thai-Küche oder als Aperitif

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	7,1 g/l
Restsüße	6,4 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