

2023er Souvignier Gris Orange
Ihringen

Charakteristik:

Die Souvignier-Gris-Traube ist eine PIWI (pilzwiderstandsfähige Traube). Die Reben stehen im Ihringer Winklerberg in der ERSTEN LAGE. Die Trauben wurden im Barriquefass auf der Schale spontan vergoren, abgepresst und im Barrique ausgebaut.
Der Wein wurde filtriert und als Orange auf die Flasche gefüllt.
Der Wein zeigt sich klar, orangefarbig. Der Duft erinnert an Pampelmuse, mit feinen Tanninen und Kräutern.
Er schmeckt saftig und mild.

Unsere Empfehlung:

Krustentiere | asiatische Küche l herzhaftes Vesper

Expertise:

Lage:	Ihringen
Boden:	Vulkanverwitterung, lehmig-löss
Ausrichtung:	Terrassenlage
Lesedatum:	September 2023
Öchsle:	94°
Kelterung:	Ganztraubenpressung Selbstklärung durch Sedimentation
Ausbau:	Spontangärung Tonneau 400 L Feinhefelagerung bis Juli 2024
Abfüllung:	Aug. 24
Ausbauart:	trocken
Restzucker g/l:	2,8
Säure g/l:	5,7
Alkoholgehalt % Vol.:	13,5

Enthält Sulfite | Deutscher Landwein
Erzeuger: Weingut Konstanzer

DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

Weingut Horst und Petra Konstanzer
Quellenstraße 22 · 79241 Ihringen · Telefon 0 76 68 /55 37 · Fax 0 76 68 /50 97
eMail info@weingut-konstanzer.de · www.weingut-konstanzer.de