

SPIEZER SEILSCHAFT 2020

Vollreife, kupferfarbene Sauvignac Trauben und rosa angehauchte Sauvignier Gris Trauben wurden nach kurzer Maischestandzeit abgepresst und statisch geklärt. Der Most wurde in edlen Barriques separat vergoren, und nach natürlichem BSA auf der Feinhefe gelagert und sporadisch bâtonniert (Aufrühren der Weinhefe) Die Abfüllung erfolgt nach mehreren Monaten Reifung im Barrique. Aprikose, Mirabelle, Zitrusnoten, Maracuya, Verveine und Vanille. Im Gaumen saftig, komplex, cremig und dennoch frisch, mit eleganter Fülle und Länge. Ein äusserst eleganter Wein mit Lagerpotenzial!



Infos

Rebsorten	Sauvignac, Sauvignier Gris
Klassifikation	Thunersee AOC, Gipfel-Weine
Flasche	50 cl
Alkohol	12,5 % vol.
Trinktemperatur	11 – 15 °C
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Vinifikation	Spontangärung. Für mehr Komplexität und Struktur enthält der Wein einen Anteil an der Maische vergorenem Sauvignac.
Passt zu	Meerfisch, Perlhuhn, Kalb, Blumenkohl- oder Kürbisquiche, weissem Spargel mit Butter.