



SPIEZER WILDSTRUBEL

Die Gärung und lange Lagerzeit der vollreifen Sauvignac-Trauben auf der Maische verleihen Aromen reifer Quitte, die von Honig, Lindenblüten und Schwarztee umspielt werden. Er ist ein hervorragender Essensbegleiter für Experimentier-freudige und Neugierige. Tip: Öffnen und atmen lassen. Darf auch leicht wärmer werden während des Trinkens.

Infos

Rebsorten	Sauvignac
Klassifikation	Thunersee AOC, Gipfel-Weine
Flasche	75 cl
Alkohol	12.5 % vol.
Trinktemperatur	11 – 15 °C
Lagerfähigkeit	5 – 10 Jahre
Vinifikation	Spontangärung. Dank sorgfältigem Stösseln von Hand während der Gärung und langem Ausbau mit den Traubenhäuten (über 6 Monate) hat der Wein Lagerpotenzial und elegante Struktur, sowie Gaumenfülle.

Passt zu	Eintopfgerichte mit prägnanter Würzung oder Lamm-Tajine mit Aprikosen. Berichtet uns von Euren Foodpairing-erfahrungen. Wir sind gespannt darauf.
-----------------	--