

GRIMM

WEINGUT GRIMM
SCHWEIGEN-RECHTENBACH

Andreas Grimm

2021 Sauvignon-Blanc trocken



WEINBERGE:

im Schnitt 15 Jahre alt; liegen auf französischem Staatsgebiet ; die Reben stehen auf Kalkböden sowie auf Böden mit Löß und Lehm;

AUSBAU:

selektive Handlese ; scharfe Mostvorklärung ; temperaturkontrollierte Gärung ; Ausbau im Edelstahltank

ANALYTISCHE WERTE:

Zucker 5,2 g/l ; Säure 7,8 g/l ; Alkohol 12,0 %vol

TRINKTEMPERATUR

8 – 10 °C

BESCHREIBUNG

Der Wein zeigt die rebsortentypischen Aromen von Stachelbeere, Gras und Holunderblüte gepaart mit einer wunderschönen Balance von prickelnder Säure und kraftvoller Mineralität.

Essensempfehlung: Solo, oder als toller Essensbegleiter zu Salat, gebratenen Garnelen oder Hühnchen

