

WEINGUT



Markgraf von Baden

2008er Gailinger Schloss Rheinburg Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang

Wieder einmal war 2008 ein spannendes Weinjahr. Ein durchwachsender Sommer mit genügend Wasser und ausreichend Sonnentagen, ließen auf einen trockenen und warmen Herbst für die abschließende Reife hoffen. Und dem war auch so. Ende September, nach erneutem Regenwetter, wurde es glücklicherweise wieder trocken, die Nächte blieben kühl und so konnte wieder qualitativ hochwertiges Lesegut in den Weinkeller gebracht werden.

Rebsorte

Der Ursprung dieser Rebsorte liegt in Frankreich an der Loire. Sie liefert als unverkennbares Markenzeichen das intensive „grüne“ Aroma und eine gewisse Schärfe. Die wesentlichen Merkmale sind ein erfrischendes Aroma, vor allem nach schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Grapefruit.

Bodenbeschaffenheit

Moränen-Verwitterungsböden.

Beschreibung

Zart und brillant erstrahlt ein helles Gelb im Glas. Die Nase ahnt den bevorstehenden Duft und wird mehr als bestätigt. Typische Sauvignon Blanc Aromen wie Brennesseln, grüne Paprika und Stachelbeeren betören Nase und Sinne. Wunderbar trocken zeigt er sich trotz üppiger Würze und Kraft von einer schlanken und unaufdringlichen Seite.

Empfehlung

Zartes Rumsteak mit Kartoffelgratin, grünes Gemüse, Zander, Spargel, Käsebuffet.

Fl. Inhalt 0,75l
EAN-Code 4016701540338

