



2020

WAS ZUM GUCKUCK

MAISCHEVERGORENER SAUVIGNON BLANC

Orange Label - aus Sauvignon blanc- Trauben vinifiziert: ein Weißwein, der wie Rotwein ausgebaut wird → auf der Maische vergoren, abgekeltert und 10 Monate in französischen Allier-Eiche gelagert und UNfiltriert in die Steingutfflasche gefüllt. Ungewöhnlich spannende Würze; viel Brioche und grüne Frucht in der Nase. Am Gaumen: saftig, komplex, etwas hefig. Langer Nachhall mit angenehmen Gerbstoffen. Dieser auf traditionelle Art trocken vergorene Weißwein „Was zum Guckuck“ stammt aus der Steinlage "St. Martiner Guckuckberg" 320m ü.NN. Das Terroir ist geprägt durch gelben Buntsandstein. Die Trauben wurden selektiv gelesen und traditionell auf der Maische in Büten vergoren und nach 2-monatiger Standzeit abgepresst. Der Wein wurde wie vor 50 Jahren traditionell, nach altem Handwerk erzeugt und unterscheidet sich geruchlich und geschmacklich von der modernen Machart. Serviertemperatur 10-14°C

ALKOHOLGEHALT 12 % vol

GESCHMACK trocken

WEINART weiss

TRAUBEN Sauvignon Blanc

BODEN Buntsandstein

ARTIKELNUMMER 0215

FÜLLMENGE 0,75

SPEZIALITÄT Maischevergorener Sauvignon blanc in der Steingutfflasche

ALLERGENE Sulfite



Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH

Mühlstraße 2

67487 St. Martin

Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH, 67487 St.

Martin Email: weinundsekthaus@aloeskieferr.de

Web: www.aloeskieferr.de