Alois Kiefer



2021

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 Steingutflasche 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 de Maische in Bütten 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 Steingutflasche
ALLERGENE	Sulfit
ABFÜLLER	Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH, Mühlstraße 2, 67487 St. Martin

Alois Kiefer

Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH
Mühlstraße 2
67487 St. Martin
Telefon: +49(0) 6323 - 2099
Email: weinundsekthaus@aloiskiefer.de
Web: www.aloiskiefer.de