



# Was zum Guckuck

## maischevergorener Sauvignon Blanc trocken

**Weinbeschreibung:** Orangewein - 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 reife Ananas in der Nase. Am Gaumen: saftig, komplex, etwas hefig. Langer Nachhall mit angenehmen Gerbstoffen.

**Essensempfehlung:** Ein besonderes Weinerlebnis!

**Jahrgang:** 2018

**Produkt Nr:** 0215

**Füllvolumen:** 75 cl

**Alkoholgehalt:** 13,2 %

**Boden:** Buntsandstein

**Ausbau:** Maischevergorener Sauvignon blanc in der Steingutflasche

**Allergene:** Sulfit



**Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH**  
Mühlstraße 2 • 67487 St. Martin  
Telefon: 0 63 23 / 20 99  
E-Mail: [weinundsekthaus@aloiskiefer.de](mailto:weinundsekthaus@aloiskiefer.de)