



## Sauvignon Blanc Domaine Ciringa Fossilni Breg 2022

Art. Nr.: 1548322

**Hersteller:** Tement, Berghausen

**Land:** Slowenien

**Region (Betriebssitz):** Podravje (Drautal)

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Filigran und schwebend. Ohne dabei an Bodenhaftung zu verlieren. Aroma von Apfel, Nektarine und Birne. Kräutrige und erdige Nuancen. Verspielt und leicht mit ins Jetzt befördernder, dezenter Ingwerschärfe.

**Vinifizierung/Ausbau:** Nach Spontangärung für 18-20 Monate im großen neutralen Eichenfass & im Stahltank ausgebaut, unfiltriert abgefüllt

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Trocken

### **Bewertung:**

**Falstaff:** 92

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Geschmort/Gedünstet

**Geflügel:** Gekocht/Gedämpft

**Schwein:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 20.90**

### **Verkostnotiz**

Aroma von Apfel, Nektarine und Birne. Kräutrige und erdige Nuancen. Verspielt und dezente Ingwerschärfe.