

2022 Niersteiner Pfaffenkappe, Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Ein ausdrucksvoller und fruchtiger Weißwein mit Aromen von sonnenverwöhnter Aprikose und vollreifer Honigmelone, die mit feinen Nuancen von Banane und grüner Paprika wunderbar harmonisch abgerundet sind. Im Mund präsentiert sich unser Sauvignon Blanc lebendig, frisch und saftig, mit einem vollen Körper und einer knackigen Säurestruktur, die den Gaumen erfrischt und das Geschmackserlebnis noch intensiviert.

Wussten Sie schon?

Die Einzellage Pfaffenkappe, nahe Nierstein, ist ein Teil der weltweit bekannten Großlage Gutes Domtal. Am Rande Rheinhessens gelegen umfasst die Pfaffenkappe eine Rebfläche von 92 Hektar mit einer Meereshöhe von 130-170 Meter. Der Name der Lage deutet auf einen früheren geistlichen Besitz hin. Die Herkunft der Rebsorte Sauvignon Blanc ist kompliziert und liegt teilweise im Dunkeln. Es besteht eine Eltern-Nachkommen-Beziehung mit der Sorte Traminer. Der zweite Elternteil ist unbekannt. Der Ursprung der Sorte liegt an der Loire, wo sie im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wird, doch Sauvignon Blanc kam erst deutlich später nach Deutschland. Sauvignon Blanc ist auch aus Rheinhessen nicht mehr weg zu denken. Mit bereits 580 Hektar Rebfläche (2% der rheinhessischen Rebfläche) und hohen Zuwachsraten ist er aktuell der Shootingstar in den Weinbergen der Region. (Quelle: rheinhessen.de)

Passt zu:

leichten Gerichten mit Fisch, hellem Fleisch und Gemüse, sowie zu kräftigen Salaten mit Ziegenkäse und Rote Beete.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Sauvignon Blanc	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2027	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	8,8 g/l
SÄURE:	6,0 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



