

MEISER



SAUVIGNON BLANC

2023

Die flüchtigen Aromen von grüner Paprika, Cassis und Brennnessel wurden durch den schonenden Ausbau im Edelstahl konserviert.

Nach Ihrem Studium verbrachte Charlotte Meiser ein halbes Jahr in Neuseeland und machte ein Praktikum bei der Weinlese von Sauvignon blanc in Marlborough. Fasziniert von dieser Rebsorte wurden auch bald hier im Weingut die ersten Reben gepflanzt.

Die Reben für diesen cool climate Sauvignon blanc haben wir auf den höchstgelegenen Weinbergen unseres Weingutes in Gau-Köngernheim und Weinheim gepflanzt, um der Aromenreife die besten Chancen zu bieten. Nach einer sorgfältigen Lese wird der Wein im Edelstahltank gekühlt vergoren.

Das blaue Bild zeigt eine Spiegelung und kleine Wellen in unserem Teich. Wie ein expressionistisches Bild setzt sich auch das Traubenaroma aus Abertausenden von kleinen Teilen zusammen. Das blaue Etikett unterstreicht den kühlen und lässigen Charakter des Sauvignon blancs.

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RESTSÜSSE	5,8 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de