

Souvignier Gris

2018 · Qualitätswein · trocken
Wein aus ökologischem Anbau

Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekeltert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der erste zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 10 ha Anbaufläche.

Rebsorte

Souvignier Gris ist eine Weißweinsorte, die aus der Sorte Sauvignon Blanc entstand.

Lage / Boden

Radebeuler Johannisberg / Syenitgestein,
stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

Eine 1983 neu gezüchtete kräftige Weißweinsorte. Dieser Wein erinnert mit seiner zarten, fruchtigen Duftnote von Birne und Ananas an Grauburgunder. Im Mund erleben Sie einen körperreichen Geschmack mit leichter Säure und cremigem Schmelz mit Toast- und Kräuteraromen. Er harmonisiert mit hellem Fleisch und exotischen Speisen.

Alkohol: 12,5 % vol. · Restzucker: 5,9 g/l · Säure: 5,4 g/l

Füllmenge: 750 ml EAN Flasche: 4260006643762
Artikelnr.: 180007 EAN Karton: 4260006643779



Weingut Hoflößnitz GmbH

Knollweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn
Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de
Steuer-Nr. 202/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038 · BIC SOLADES1MEI · IBAN DE49 8505 5000 3011 0590 38