2019 "OVUM" Sauvignon Blanc trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01111819

Aldinger

Vegan

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2019

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland

Region: Württemberg

Verschluss: Naturkorken

Ausbau: Barrique

Trinkreife bis: 2041

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 1,4 g/l

Säuregehalt: 7,3 g/l

Beschreibung

Im Duft zeigen sich Anklänge von Pimiento, leicht geröstetem Weißbrot, Nussbutter, Stachelbeere und Passionsfrucht.Frisch und saftig wirkt er am Gaumen. Die feine, fast freche Säure und der ausbalancierte Körper machen Lust auf mehr. Abgerundet wird das Geschmacksbild durch Noten von Kiwi und Nektarine. Basis dessen sind die Trauben aus den ältesten Pazellen der Aldingers die mit Sauvignon Blanc bepflanzt sind. Spontane und wilde Gärung im Betonei, verfeinert mit einem kleinen Anteil aus dem Barrique

Bewertungen

Vinum: 92

Falstaff: 93

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2019 "OVUM" Sauvignon Blanc trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01111819

Aldinger

Vegan

Produzent

Die lange Weinbau-Tradition der Familie lässt sich bis in das Jahr 1492 zurückverfolgen, als „Bentz der Aldinger“ den Grundstock für das älteste Weingut Fellbachs legte. Die Brüder Hansjörg und Matthias führen das Weingut in 16. Generation und stehen unter Anderem mit ihren Spätburgundern und Lembergern an der Spitze des Landes. 2020 wurden sie von Vinum als "Winzer des Jahres" ausgezeichnet. "Wir konzentrieren uns auf die Region und die traditionelle Art des Weinmachens", so Matthias Aldinger. Die Philosophie „weniger ist mehr“ ist das oberste Gebot. Vinum: 4,5 Sterne, Gault&Millau: 5 Trauben , falstaff: 5 Sterne

Aldinger
Deutschland / Württemberg
Schmerstraße 25
70734 Fellbach

© Weinhaus Stetter