

"Bundschuh" Sauvignon Blanc trocken, Gutswein

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, saftig, knackig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	6-8 °C
Servierempfehlung:	passt zu Fischpasteten, Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln und Pasta mit cremigen Saucen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 24

Charakteristika

Dieser frische und unkomplizierte Sauvignon Blanc ist geprägt von Stachel-, Johannisbeeren und etwas Limette in der Nase. Knackig und fruchtig, ein Sauvignon Blanc wie er für sein muss.

Klima/Terroir

In der Südpfalz auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden gewachsen. Cool Climate Gebiet mit relativ vielen Sonnenstunden, aber kühlen Durchschnittstemperaturen.

Ausbau

Maschinenernte. Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit Reinzuchthefer.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Die Brüder haben sich auch die Geschichte des Dorfes zu eigen gemacht, zum Beispiel mit der so genannten Bundschuh-Linie. Der Bundschuh war das Symbol des bäuerlichen Aufstands und steht heute für Heimat, Handwerk und Tradition. Diese Einstiegsweine sind als unkomplizierte, frische und spritzige Vertreter ihrer Rebsorte perfekt für jeden Anlass.

