

**Sauvignon Blanc Nussdorf trocken, Ortswein***Weingut Emil Bauer*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, fruchtig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zur asiatischen Küche, Fisch, Gemüse und hellen Fleischgerichten wie Geflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 36

**Charakteristika**

Gewachsen auf vom Kalkmergel geprägten Böden rund um Nussdorf. Das feine Bouquet überzeugt mit einem Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und Holunderblüte. Im Geschmack wirken tropische Früchte wie Maracuja und Papaya, dabei auf der Zunge lebhaft und anregend mit einer leicht salzigen Mineralität. Zum Finale überzeugen Noten von Grapefruit, Minze und frischen Kräutern.

**Klima/Terroir**

Verschiedene Lagen in und um Nussdorf - Löss-Lehm-Böden mit Kalkmergel.

**Ausbau**

Handlese und schonende Pressung. Gärung temperaturkontrolliert im Doppelstückfass aus deutscher Eiche.

**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. In dem beschaulichen Örtchen Nussdorf riefen die Bauern 1525 den Pfälzischen Bauernaufstand aus und forderten ihre Unabhängigkeit. Ein geschichtsträchtiger Ort mit Folgen: Mit ihren Weinen aus NUSSDORFER Parzellen bewiesen die Bauern, dass Mode und Moderne, dass Terroir und Tradition zusammengehen – weil sie es zusammen bringen.

