Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken



Ein frischer Wein mit lebhafter Säure und einem grün-fruchtigen unverwechselbaren Bukett.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	6,4 g/l
Säure:	6,0 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil. Das Besondere am Sauvignon Blanc sind seine vegetabilen, grünen Noten, gepaart mit exotischer Fruchtaromatik. Der Vinum Nobile Sauvignon Blanc kommt mit viel Schwung und frischem Duft ins Glas, präsentiert sich trendy, jung und anregend. Er ist ein echter Frühlings- und Sommertyp und damit auch ein perfekter Begleiter eines früh-sommerlichen Spargelgerichts oder für alles, was aus dem Meer auf den Teller kommt.

Weinbeschreibung

Er präsentiert sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase zeigen sich feine Noten von Stachelbeere und Passionsfrucht, dazu die für Sauvignon Blanc typische Nesselaromatik sowie zarte Noten von Gräsern und Kräutern; am Gaumen ein lebendiger, frischer Säurebogen in Zusammenspiel mit feiner Frucht nach Stachelbeere, Kiwi und schwarzer Johannisbeere; bezaubernde Frische und Länge.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, mediterrane Küche, Spargel, Ziegenkäse

Rebsorte

Der Sauvignon Blanc stammt aus dem Loiretal in Frankreich und ist weltweit in den Weinbauzonen mit gemäßigtem Klima zu Hause, so auch seit fast 200 Jahren in der Ortenau. Das sortentypische, an Kräuter erinnernde Aroma reagiert sehr sensibel auf Licht und Hitze und verändert sich während der Reifephase schnell. Die richtige Auswahl der Weinbergslage und ein punktgenauer Lesetermin ist notwendig, um die typischen Nessel-, Minze- und Stachelbeer-Aromen zu erhalten.

Weinausbau

Trauben aus besonders ausgewählten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe; insgesamt reduktiver und besonders schonender Ausbau zur Erhaltung der Sauvignon Blanc typischen Aromenintensität.