WEINEXPERTISE



2025

FUMÉ BLANC TROCKEN SIGNATUR PUR

Produktnummer: 605

Unser durchgegorener Fumé Blanc aus der Signatur Pur Linie wird aus vollreifen Sauvignon Blanc Trauben schonend vergoren und reift über mehrere Monate auf der Feinhefe im 500-Liter Holzfass. Der behutsame Ausbau verleiht dem Wein Struktur und Tiefe, ohne den sortentypischen Charakter zu überdecken.

Statt vordergründiger Frucht überzeugt dieser Sauvignon Blanc mit feiner Mineralität, eleganter Würze und einer klaren, präzisen Aromatik. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und cremig, zugleich frisch, harmonisch und ausdrucksstark. Die lange Feinhefelagerung sorgt für zusätzliche Komplexität und ein ausgewogenes Mundgefühl.

Ein vielschichtiger, trockener Wein mit Charakter - elegant, vielseitig und ein idealer Speisebegleiter. Ein Fumé Blanc für alle, die kraftvolle Weißweine mit Finesse und Nachhall schätzen.

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Signatur Pur
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	0,7 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkoholgehalt:	14,0% Vol.
Geschmack Wein:	durchgegoren, trocken
Wein-Stil:	aromatisch, gehaltvoll, kräftig, durchgegoren, Barrique/Holzfass
Speiseempfehlung:	Ente, Fisch , Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte, Pizza & Pasta, Salat
Anlass:	Besondere Momente, Kalte Tage
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite