



de VITE

Im Glas präsentiert er sich lebendig in einem frischen Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das Bouquet enthüllt Noten von grünen Äpfeln, einem Hauch Zitronengras und einer Spur Vanille.

Am Gaumen vermittelt er einen lebendigen Eindruck, mit einer filigranen, animierenden Säure und seiner ausgezeichneten Balance. Das Spiel der Frucht- und Blütenaromen wiederholt sich am Gaumen und prägt den Wein.

TRAUBENSORTE

Sauvignon; Weißburgunder, und Müller Thurgau

BODEN

Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden.

VINIFIKATION

Sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen, Fisch, helle Fleischsorten.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

