

STREIF

STREIF Sauvignon Blanc trocken

Helles Gold mit grünen Reflexen. Sehr gut ausbalanciert und nicht zu parfümiert, frisch und geradlinig präsentiert sich dieser Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere, einem Hauch von Grapefruit und tropischen Früchten. Animierende, lebhafte Aromen mit dezenten Anklängen frischer Kräuter bestätigen die Nase. Die lebendige Säure kitzelt den Gaumen und macht Lust auf mehr.

AUSBAU:
Für den Sauvignon Blanc wurden die Trauben aus zwei verschiedenen Lagen mit unterschiedlichen Reifegraden von Hand gelesen. Die Maische wurde auf 18°C heruntergekühlt und in die Tankpresse verbracht. Hier wurde mit Kohlensäure überlagert um die frischen Aromen vor dem Einfluss des Sauerstoffs zu schützen. Nach 16 Stunden Standzeit wurde gekeltert und der Most zum Absitzenlassen in den Kühlraum umgelagert. Unter Zugabe einer Kaltgärhefe wurde der Sauvignon Blanc bei kühlen 15°C gezügelt vergoren. Das Aroma intensivierte sich beim angeschlossenen Feinhefelager weiter.

SPEISENBEGLEITER:
Passt sehr gut zu leichter mediterraner Küche, Seefisch und Sushi, Spargel sowie Ziegenkäse und Roquefort.

SIEGEL: FAIR'N GREEN, vegan

Linie STREIF:
Die Weinlinie mit den Streifen: Es gehört zu unserer Philosophie, dass man nicht immer philosophieren muss beim Weingenießen. Diese Weine machen einfach Spaß. Zum Inhalt passt die Verpackung. Die Gestaltung der Flaschen springt ins Auge: Auf pfiffige Art werden Lebendigkeit und Wertigkeit verbunden und machen so beim Trinken zusätzlich Laune.

Gebinde	0,75 L Flasche
Geschmacksangabe	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Rebsorten	Sauvignon Blanc
Sorte	Weißwein
Weinlinie	STREIF
Alkoholgehalt	12 % vol.
Herkunftsort	Württemberg

Wilhelm Kern GmbH | Wilhelm-Maybach-Str. 25 | D-71394 Kernen im Remstal
Tel. 07151 27 66 79 0 | Fax 07151 27 66 79 250 | info@kern-weine.de | www.kern-weine.de