

# LINIE STREIF

## Sauvignon Blanc

trocken

**Jahrgang:** 2022  
**Anbaugebiet:** Württemberg  
**Rebsorten:** Sauvignon Blanc

### 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.

### Beschreibung:

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.

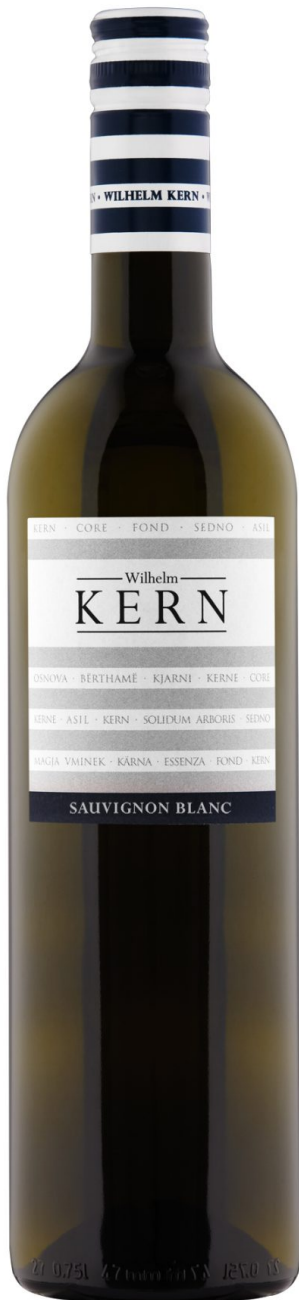
### Ausbau:

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

**Restzucker:** 3,8 g/l  
**Gesamtsäure:** 6,6 g/l  
**Alkoholgehalt:** 12,5 %vol  
**Trinktemperatur:** 6–8 °C  
**Trinkempfehlung:** bis 2025



**Siegel:**  
**Allergene:**

FAIR'N GREEN; vegan  
enthält Sulfit