

Weingut Hunn

Gottenheim am Tuniberg

www.weingut-hunn.de



Die Jungen Wilden

Markante, charaktervolle Weine, die das Potential des Löß-Terroirs am Tuniberg eindrucksvoll demonstrieren. Feine Duftnoten und facettenreiche Aromen machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis. Starke Essensbegleiter zum Geniessen oder auch zum trendigen Chillen...

Bezeichnung

2010er Sauvignon Blanc „Junge Wilde“
Qualitätswein -trocken-

Jahrgang

2010

Boden

Löss mit feinen Lehm-Einschlüssen

Vinification

Kühle Lese in den Morgenstunden
Temperaturgesteuerte Gärung
Lagerung im Edelstahl

Rebsorte

100% Sauvignon Blanc

Farbe

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen

Geruch

Während er zuerst feine Anklänge von Honig und Lindenblüten zeigt, verändert er sich später immer mehr. Je länger der Wein im Glas steht, desto mehr kommt seine exotische Frucht, an Ananas und Maracuja erinnernd durch. Er wirkt dabei unglaublich gelbfleischig und konzentriert!

Geschmack

Alles was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen: absolut sauberer und intensiv-fruchtiger Geschmack – an exotische Früchte erinnernd, pikant zu trinken, mit langem Nachhall. Unsere Empfehlung: Passt perfekt zu Fischgerichten und Schalentieren und zur asiatischen Küche.

Analyse

Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	2,0 g/l
Säure	7,1 g/l

Trinktemperatur

8° bis 10° C
