

VARIETY WHITE



Die VaRIetY Weine bilden unser Einstiegssegment und sind trocken ausgebaute Cuvées für jeden Tag. Die Rebsorten stehen hier im Hintergrund, denn es geht vornehmlich um unkomplizierten Spaß im Glas – selbstverständlich mit unserem unverrückbaren Anspruch an unsere Weine wie an uns selbst.

Der Ausbau im Edelstahl verleiht den Weinen ihre Frische und Leichtigkeit.

Mit frischer Frucht und floraler Kopfnote skizziert der VaRIetY white das fröhliche Naturell unseres neuen Einstiegsweines. Offenherzig und zugänglich strahlt er mit feiner Frucht und herber Kontur am Gaumen. Mit unbeschwerter Leichtigkeit verbindet er Aromen nach Kern- und Steinobst mit weißen Blüten. Ein freudvoller Schluck für unbeschwerte Momente. Unkompliziert, krach trocken mit reuelosen 11,5%.

Jahrgang:	2023
Ausbau:	VaRIetY white ist ein Cuvée aus Sauvignac und Calardis blanc. Wir setzten hier auf Spontangärung, 6 monatiges Hefelager, ein Teil Maischegärung, schonendes Schwefeln und abfüllen ohne Filtration, leicht hefetrüb.
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol
Analyse Z / S:	1,0 gr / 5,5 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort Lagern.
Zertifizierung:	DE-Öko-022 / Demeter