

Oineus Sauvignon Blanc



Wein:	Oineus Sauvignon Blanc
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2024
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	12.5 %
Preis:	22.00 CHF
Genussreife:	1-4 Jahre
Trinkempfehlung:	Sauvignon Blanc ist meist frisch und sehr aromatisch und eignet sich bestens als Apérowein. Er passt aber auch hervorragend zu Fisch und insbesondere zu Meeresfrüchten.
Servicetemperatur:	7-10° C
Charakter:	Helles Gelb mit grünen Reflexen - die Nase zeigt sich fruchtbetont und ausdrucksstark mit Aromen von Holunder, Cassis und tropischen Früchten. Am Gaumen wirkt der Wein erfrischend mit saftiger Säure, schöner Eleganz und einem trockenen Abgang.
Ertrag:	600 g/m ²
Produktionsmenge:	1026 Flaschen
Rebalter:	4-18 Jahre
Lage:	Bürglen (Wil ZH), Bäertsmos (Bülach), Hueb (Neftenbach)
Vinifikation:	Nach erfolgter Handlese wurden die Trauben im Keller kurz mazeriert und dann schonend gepresst. Um seine Frische, Frucht und intensive Aromatik zu bewahren, wurde dieser Wein im Stahltank ausgebaut. Nach ca. 6 Monaten Reifung auf der Hefe wurde unser Sauvignon Blanc filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein kam danach sofort in den Verkauf.

**PETER**
WEINBAU