

# Oineus Sauvignon Blanc



Wein:	Oineus Sauvignon Blanc
Produzent:	Peter Weinbau
Jahrgang:	2022
Herkunft:	AOC Zürich
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	12.5 %
Preis:	21.00 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 Meerfrüchten.
Servicetemperatur:	7-10° C
Charakter:	Helles Gelb mit grünen Reflexen – die Nase zeigt sich sehr fruchtbetont und ausdrucksstark mit Aromen von Holunder, Cassis und Brennessel. Am Gaumen wirkt der Wein erfrischend und saftig, mit wunderschöner Balance von Süsse und Säure.
Ertrag:	600 g/m <sup>2</sup>
Produktionsmenge:	270 Flaschen
Rebalter:	2-12 Jahre
Lage:	Bürglen (Wil ZH), Bäertsmos (Bülach)
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. Die Gärung wurde ganz zum Schluss gestoppt, um mit der verbleibenden, leichten Restsüsse die mächtige Säure auszubalancieren. Nach ca. 6 Monaten Reifung wurde unser Sauvignon Blanc filtriert und abgefüllt. Der frische, junge Wein kam danach sofort in den Verkauf.

**PETER**  
WEINBAU