



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

SOUVIGNIER GRIS "SPUR"

Wein



Name	Souvignier gris
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	SPUR - Orange wine
Rebsorten	100% Souvignier gris
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass mit der Schale, Ausbau im Holzfass

Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Souvignier gris, einer pilzwiderstandsfähigen Traubensorte PIWI, begibt sich auch dieser Wein auf eine neue SPUR. Dieser Souvignier gris kommt gänzlich ohne Pflanzenschutzbehandlungen aus, ist also unbehandelt und komplett naturnah, wird im extremen Steilhang angebaut, 3 Wochen mit der Schale vergoren und dann in 500 Liter Tonneaux Fässern gelagert. Durch den 7-monatigen Kontakt mit der Feinhefe entsteht ein intensiver, exotischer und fruchtiger ORANGEWINE. Ein Wein für besondere Momente.

Speiseempfehlungen

Unser Souvignier gris SPUR begleitet sehr gut exotische, asiatische oder auch indische Gerichte oder kräftigen, gelagerten Käse.

Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.

Analytische Daten

Alkoholgehalt	14,5% Vol
Restzucker	4,4 g/l
Gesamtsäure	5,7 g/l