



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

SOUVIGNIER GRIS "VILLA SCHMID"

Wein



Name	VILLA SCHMID
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	100% Souvignier gris
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass

Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Souvignier gris, einer pilzwiderstandsfähigen Traubensorte (PIWI), schauen wir in die Zukunft. Dieser Souvignier gris kommt gänzlich ohne Pflanzenschutzbehandlungen aus, ist also unbehandelt und komplett naturnah. Nach einem Tag der Mazeration mit der Schale wird der Most abgezogen und es vergärt nur der Saft, wie bei den klassischen Weißweinen. Ausgebaut wird der Wein dann in Edelstahlfässern und 30 % in gebrauchten Barriques. Ein Wein für besondere Momente.

Speiseempfehlungen

Unser Souvignier gris VILLA SCHMID begleitet sehr gut aromatische, ausdrucksstarke und kräftige Gerichte z.B. Spargel.

Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.

Analytische Daten

Alkoholgehalt	14,5% Vol
Restzucker	3,8 g/l
Gesamtsäure	6,2 g/l