



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

Souvignier Gris Spur

Wein

Name	Souvignier Gris Spur
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Spur - Orangewine
Rebsorten	100% Souvignier Gris
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Lese	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass mit der Schale, Ausbau in Barrique

Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Souvignier Gris, einer pilzwiderstandsfähigen PIWI-Rebsorte, begibt sich auch **unser Wein auf eine neue SPUR**. Dank seiner natürlichen Widerstandsfähigkeit können wir bei diesem Souvignier Gris auf Pflanzenschutzmaßnahmen verzichten und die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum reduzieren. Die Trauben wachsen in extremer Steillage und werden drei Wochen auf den Schalen vergoren. Anschließend reift der Wein in 500-Liter-Tonneaux und bleibt sieben Monate in Kontakt mit der Feinhefe. So entsteht ein intensiver Orange Wine mit exotischer Frucht, viel Ausdruck und eigenständigem Charakter. Dass dieser besondere Weg überzeugt, zeigen auch die internationalen Auszeichnungen: Der vorherige Jahrgang wurde bei PIWI International mit TOP GOLD ausgezeichnet, der aktuelle Jahrgang erhielt erneut GOLD. **Ein charakterstarker Orange Wine – und ein Wein für besondere Momente.**

Speiseempfehlungen

Unser **Souvignier Gris SPUR** ist ein spannender Begleiter zu intensiven, kreativen und aromatischen Gerichten. Besonders schön harmoniert er mit der asiatischen und indischen Küche sowie mit kräftig gewürzten Speisen.

Ideale Serviertemperatur: 10 °C.

