



2024er

Souvignier Gris

Spätlese trocken

Jahrgang:	2024
Qualität:	Spätlese
Rebsorte:	Souvignier Gris
Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,0 % vol
Restzucker:	6,1 g/L
Säure:	6,4 g/L
Anbauregion:	Hessische Bergstraße
Ursprungsland:	Deutschland
AP-Nummer:	51004 018 25
Produktnummer:	227



Durchschnittliche
Nährwerte je 100 ml

Brennwert 306 kJ
73 kcal

Kohlenhydrate 1,6 g
davon Zucker 0,7 g



Enthält geringe Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren,
Eiweiß und Salz

Zutaten

Beschreibung

Souvignier Gris ist eine neu gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach gelben Früchten.

Speiseempfehlung:

Passend zu hellem Fleisch oder einer Gemüse Quiche.

Sonstiges

wine4future: Gemeinsam mit dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald promoten wir neue robuste Rebsorten - sogenannte PIWI's - mit dem Label „wine4future“, um darauf aufmerksam zu machen, dass diese Rebsorten für den Weinbau in der Zukunft von großer Bedeutung sein werden. Die neuen PIWI-Rebsorten ermöglichen einen nachhaltigen Weinbau mit wesentlich geringeren Pflanzenschutz und einem besseren CO₂ Fußabdruck. Aktuell sind diese Rebsorten noch weniger bekannt. Die Bergstraße ist führend im Anbau der neuen PIWI-Rebsorten.