

## PUR – „orange barrique“, Biowein

### Weinbeschreibung

ungefiltert, ungeschwefelt daher auch leicht orange Farbe  
spürbare Oxidationsnote im Duft,  
Anklänge von Sherryaromen in der Nase und am Gaumen,  
ausgeprägte Verbindung von Holz und Wein,  
vielschichtig und opulent

### Passend zu

würzigen Speisen, Gerichte mit Curry und Kräutersaucen,  
Meeresfische in kräftigen Saucen, Spargel

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Traubensorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Lesedatum:</b>	26. Oktober 2015
<b>Lesegradation:</b>	23 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	Spontangärung, 4 Wochen im neuen Barrique
<b>Ausbau:</b>	9 Monate auf der Hefe im neuen Barrique
<b>Trinktemperatur:</b>	8-10 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 16 Vol-%, halbtrocken keine Sulfite (Schwefel) zugesetzt ungefiltert

<b>Vegan geeignet:</b>	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
<b>Sortenherkunft:</b>	Frankreich