MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Backsberg "Hillside" Sauvignon Blanc



Name:	Backsberg "Hillside" Sauvignon Blanc
Artikel Nr.:	12380
Hersteller:	Backsberg
Herkunft:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Strohfarben mit leichten Grüntönen. Der Duft erinnert an grüne Äpfel, Stachelbeeren und tropische Früchte. Limonengeschmack mit angenehmen Grapefruitnuancen und ein Hauch von frisch geschnittenem Gras.
Herstellung:	Backsberg kontrolliert schon im Weinberg den Reifegrad der Trauben und konzentriert die Erträge durch Zurückschneiden der Reben. Die Ernte findet nachts statt und ist ausschließlich handgelesen. Der Most ruht einige Zeit auf den Schalen, um frische Sauvignon-Aromen zu extrahieren. Klärung durch Gravitation und Abschöpfung. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen. Während der Gärung wird der Most zwei Mal täglich umgewälzt. Der junge Wein ruht zwei Monate lang auf den Hefen, bevor er zur Flaschenabfüllung geklärt und zusammengeführt wird.
Hersteller-information:	1916 gegründet, gehört Backsberg Estate mit seinen rund 110 ha Weinbergen nach drei Generationen in Famlienbesitz heute zu DGB. Simon Back agiert in vierter Generation für Backsberg als Markenbotschafter. Backsbergs Philosophie ist streng qualitätsorientiert, wodurch er seinen Weinen in den letzten 30 Jahren einen individuellen, unvergleichlichen Stil gegeben hat. Die Weinberge befinden sich vor allem im Grenzgebiet zwischen Stellenbosch und Paarl und genießen ein gemäßigtes Klima im Winter und recht heiße Temperaturen im Sommer bei mittleren Niederschlägen.
Servier-empfehlung:	Ein guter Begleiter zu knackigen Salaten, frischem Fisch und Gemüse. Direkt nach dem Öffnen genießen. Empfohlene Trinktemperatur ca. 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.