

Herxheim Sauvitage QbA trocken



Name:	Herxheim Sauvitage QbA trocken
Artikel Nr.:	20059
Hersteller:	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Herkunft:	Deutschland
Region:	Pfalz
Rebsorte:	100% Sauvitage
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Exotisch-frische Aromatik mit harmonischem Charakter. Reif-fruchtige Sauvignon Blanc-Aromen, wie Stachelbeere und grüne Paprika verbinden sich mit einer angenehmen Säure.
Herstellung:	Dieser Wein ist aus der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Sauvitage. Das ist nachhaltig für das Klima und schont die Umwelt.
Hersteller-information:	Der Weinbau nimmt in Herxheim seit Jahrhunderten eine bedeutende Rolle ein. Der Ursprung ist auf einen befestigten, fränkischen Adelshof zurückzuführen, von dessen Toren nur noch das nördliche erhalten ist. Es wurde als "Pfaffenhoftor" zum Wahrzeichen und Logo der Winzer-genossenschaft. Mutige Winzer gründeten 1937 aus wirtschaftlicher Not die Genossenschaft, die inzwischen beträchtlich gewachsen ist und sich durch ihren qualitätsorientierten Weinbau bestens etabliert hat. Heute bewirtschaften ca. 50 aktive Mitgliederfamilien rund 190 ha Weinberge. Diese Weinbergsfläche liegt in den Gemarkungen von Herxheim, Dackenheim, Freinsheim und Kallstadt. Die Einzellagen Herxheimer Honigsack, Herxheimer Kirchenstück und Himmelreich stellen das Filetstück der Winzer-genossenschaft dar. Nach der Philosophie der Winzer-genossenschaft sind Tradition und Fortschritt im Weinausbau Garant für sortentypische, frische Weine und Sekte mit klarer, unverwechselbarer Frucht, die zum unkomplizierten Genuss einladen. Konsequente Qualitätspolitik ist oberstes Ziel. Mit dem Ausbau der Keltergebäude im Jahr 2002 wurden frühzeitig die Weichen für Spitzenqualität gelegt.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 7,2 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre