



2023

GELLMERSBACH
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN



Knackige frische, reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere. Nach kurzer „Schnaufpause“ entwickelt sich eine Aromenvielfalt von vegetativen Komponenten. Angeführt von grüner Paprika, Brennnessel und grüner Bohne. Finessenreich tänzelnd auf der Zunge mit feiner Mineralik, erfrischender Säure und pikanter Würze im Abgang. Saftiger Trinkfluss - Genuss pur! Passend zu Gemüse eingelegt, gefüllt, als Quiche und Suppe. Garnelen vom Grill und als Garnelencocktail sowie zu Frühlingsrollen.

KLASSIFIKATION	Ortsweine trocken
AUSBAU	sorgsam von Hand gelesen, lange Maischestandzeit, kühle Vergärung imahltank. Feinhefelager bis Ende März.
ALKOHOL	12,5 % vol
RESTZUCKER	3,9 g/l
SÄURE	6,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-12 °C
LAGERFÄHIGKEIT	2-4 Jahre

Weingut Leiss

Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de