



2022 SAUSTIFT SECCO

Bestellnr.	825
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Kerner & Riesling
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	11,5 vol.%
Säure:	5,7 g/l
RZ:	18,8 g/l



Saustift

Saustift / Stift = umgangssprachlich Synonym für Auszubildender

Seitdem unser Weingut im Sommer 2014 auf Bundesebene als Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet wurde, kreieren unsere Azubis stolz ihr Erstlingswerk. Henriette Weishaupt und Lars Stelzer arbeiteten im Ausbildungsjahr 2022/23 mit viel Engagement und großer Experimentierfreude an ihrem „SAUSTIFT SECCO“.

Vinifizierung

Kerner und Riesling verschmelzen zu einem fruchtig, prickelnden Erlebnis. Die Trauben wurden am frühen Morgen kühl geerntet, nur im freien Fall bewegt und schonend gekeltert. Der Most wurde dann unter ressourcenschonender Kühlung bei 16-19°C vergoren. Der Wein lagerte anschließend 13 Wochen auf der Feinhefe, bevor unsere Auszubildenden mit viel Fingerspitzengefühl und Innovationssinn an die Vorbereitung zur Flaschenfüllung herangingen. Das Potential und die Lebensfreude unserer Azubis ist in diesem Secco zu "schmecken".

Weinbeschreibung

Der SAUSTIFT präsentiert sich in zartem Gelb mit grünen Reflexen. Der Duft erinnert an feinfruchtige Noten von grünem Apfel, Zitrus und einem Hauch Kiwi. Im Geschmack ist er saftig, spritzig und garantiert Trinkspaß.

Empfehlung

Trinktemperatur: 6-8 °C, geht immer: solo, früh bis spät, in- und outdoor, mit oder ohne: Sonnenschein, Freunde, Familie, KollegInnen, Essen



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de