

2025 **Saustift** – Schönburger Auslese, feinherb

Bestellnr.: S25

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Schönburger
Geschmacksr.:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	13,0 %
Säure:	6,3 g/l
RZ:	14,0 g/l
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis



Saustift

oder: wie man eine Social-Media-Story ins Glas bekommt

Inspiziert durch eine Instagram-Story wuchs bei uns, den Azubis (= rheinhessisch „Saustifte“), Luisa und Paul, die Neugierde auf die intrazelluläre Gärung. Dabei werden ganze, ungepresste Traubenbeeren zusammen mit dem Most vergoren. Durch die dabei stattfindende sogenannte intrazelluläre Gärung in den Beeren wird das Aromapotential der Schale und des Fruchtfleisches voll ausgeschöpft, ein besonderer Aromakick entsteht. Das wollten wir ausprobieren!

Wir haben für dieses Projekt bewusst die bouquetreiche Rebsorte Schönburger ausgewählt. Bei der Umsetzung merkten wir schnell, dass wir den Arbeitsaufwand unterschätzt hatten. Für unsere 100 kg Traubenbeeren mussten wir per Hand 10.348 einzelne Trauben vom Stielgerüst zupfen (im Dialekt = abpergele). Dank der Hilfe von Familie und Freunden konnten die Beeren rechtzeitig am 5. Tag der Gärung dem Most zugefügt werden. Nach 5 Wochen langsamer Gärung im Edelstahltank lagerte unser SAUSTIFT noch 3 Monate auf der Feinhefe bevor er filtriert und abgefüllt wurde. Das führt zu einem aromatischen und zugleich vollmundigen Genuss.

Jetzt präsentiert sich der SAUSTIFT mit einem langanhaltenden Aromenzauber. Ein Projekt, auf das wir stolz sind! Der riesengroße Aufwand hat sich gelohnt!

Weinbeschreibung

Dieser Saustift mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Limette ist frisch, lebendig und saftig mit langem Nachhall

Empfehlung von Luisa und Paul:

Geht immer: solo, früh bis spät, in- & outdoor, mit oder ohne Sonnenschein, mit Freunden oder der Familie.

Trinktemperatur: 12-14°C

passt zu leichten Fleischgerichten und Sommersalaten