



2021 SAUSTIFT Bacchus trocken

Bestellnr.: 325

Jahrgang: 2021
Rebsorte: Bacchus
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 Vol. %
Säure: 5,6 g/l
RZ: 8,0 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 Weisshaupt und Jonas Düwel arbeiteten im Ausbildungsjahr 2021/22 mit viel Engagement und großer Experimentierfreude an ihrem „Bacchus“.

Vinifizierung

Die Bacchustrauben wurden nach einer 12-stündigen Maischestandzeit mit ressourcenschonender Kühlung bei 16-19°C vergoren. Der Wein lagerte anschließend 14 Wochen auf der Feinhefe bevor unsere Auszubildenden mit viel Fingerspitzengefühl und Innovations Sinn an die Vorbereitung zur Flaschenfüllung herangingen. Das Potential und die Lebensfreude unserer Azubis ist in diesem Bacchus zu „schmecken“.

Weinbeschreibung

In der Nase Aromen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere, Limette und Zitrone. Im Geschmack frisch, lebendig, saftig mit animierendem Nachhall.

Empfehlung

Trinktemperatur: 10-12 °C

ein Wein für vielen Anlässe: solo, oder auch zu Gerichten mit hellem Fleisch, Gemüse und Salat



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

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