

Sauvignon Blanc QbA - Trocken *Weingut Biewers*

Das Weingut Biewers liegt in Fellerich an der Südlichen Weinmosel, im Herzen eines der ältesten Weinbaugebiete Deutschlands und rund 15 Kilometer von Trier entfernt. Die idyllisch gelegenen Weinberge umfassen aktuell 14 ha. Das Weingut war früher ein regional typischer Mischbetrieb mit Ackerbau und Viehzucht und wurde erst später zu einem reinen Weinbaubetrieb. Michael Biewers hat diesen 2009 von seinen Eltern übernommen, nach Abschluss zum Diplomingenieur für Weinbau und Oenologie an der Fachhochschule in Geisenheim.

Kompromisslos ist Michael Biewers: Aber nur, wenn es um die Qualität geht. Wenn es gilt, das Optimum herauszuholen: im Weinberg, bei der Lese, beim Einsatz der idealen Technik und natürlich im Keller. Experimente gibt es höchstens bei der Wahl der perfekten Gärung. Klingt das spießig? Weit gefehlt – im Weingut Biewers wird es niemals langweilig und genauso sprühen die Weine vor fruchtigen Aromen und überzeugender Raffinesse.

Anbaugebiet:	Tawern - Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 695 070 207



Art.-Nr. 12281

Charakteristik:	Nicht nur optisch: Am Gaumen tanzen goldgelbe Früchte – für alle, die mehr vom Leben wollen!
Passend zu:	Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, Salaten, hellem Fleisch, Spargelgerichten