

# Weinpass

Edition Fischer

Kaiserstuhl / BADEN

**2023er**

**Edition Fischer**

**Sauvignon Blanc**

**trocken**



Analyse:      Alkohol:      12,5% Vol.  
                 Säure:            5,1 g/l  
                 Restzucker:    2,4 g/l

Anbaugebiet: Deutschland  
Anbauregion: Baden  
Boden:            Muschelkalk, Buntsandstein und Rotliegend  
Reifung:         im Edelstahltank

## **Besonderheit:**

Die Weinbergslagen liegen im Nordosten des Kaiserstuhls dem sog. „Freiburger Becken“, eingebettet zwischen dem „Nimberg“ und den Hügeln des Schwarzwaldes. Die o. g. einzigartige Bodenkombination verleiht den Weinen einen unverwechselbaren Terroircharakter. Die Weine sind eine hervorragende Ergänzung zu unseren Weinen vom südwestlichen Teil des Kaiserstuhls.

## **Beschreibung:**

Wunderbar duftig mit Noten von Limetten, weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Holunderblüte. Schöne Frische und Eleganz mit dichtem Fruchtkörper, wunderbar ausgewogen mit anregender und fein verwobener Säureader. Die angenehm pflanzlich durchsetzte Citrus-Frucht am Gaumen geht in einen animierend frischen und langanhaltenden Nachhall über.

## **Essen:**

Sauvignon Blanc ist vielseitig kombinierbar mit Meeresfrüchten, Fisch- und Schalentieren, frischen Salaten, rohem Gemüse und frischen Kräutern. Klassiker sind beispielsweise Räucherlachs und Thunfisch-Carpaccio, Bohnen- und Erbsenrisotto sowie würzige Käsesorten, z. B. Ziegenkäse.

Sehr zum Wohl!