

seit 2011

ng.

NR. 335

ng.3 LAGENWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2024 CAYA SAUVIGNON BLANC SONNENBERG

Come as you are!

Handlese, ab in die Presse und direkt ins Fass. Spontane Gärung, langes Hefelager, direkt von der Hefe abgefüllt. Spannend so ein Naturwein.

Mittleres Gelbgold. Zart nach gelber Tropenfrucht, reife Stachelbeeren, etwas Blütenhonig, feinwürziges, Bukett. Finessenreiche Struktur, salzige Mineralik. Reifepotenzial.

LESE Handlese

BODEN Sandiger Lehm

ERTRAG 55 hl Hektar

GENUSS Gebackene Garnelen mit Zitrone und Feta. Auch lecker zu gegrilltem Lachsfilet mit einem cremigen Pilzrisotto.

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 12,5 %vol · S 6,3 g/l · RZ 3,1 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 75,0 kJ (18 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,3 g

DAVON ZUCKER 0,31 g

