

Domaine CIRINGA



FOSILNI BREG

Sauvignon Blanc
Jahrgang 2015

TERROIR

Lage Ciringa (Zieregg)
Muschelkalkböden und Braunerde

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Im großen neutralen Eichenfass & Stahltank

WEINBESCHREIBUNG

2009 erschien erstmals der Fossilni Breg Sauvignon Blanc der Domaine Ciringa auf dem Markt. Auf reinem Muschelkalkboden der Lage Ciringa (slowenischer Teil der Lage Zieregg), wurde ausschließlich Sauvignon Blanc ausgepflanzt.

Ausdrucksstarkes, intensiv würziges Bukett, feine Zitrusnoten, im Geschmack rauchig-mineralisch mit puristischer Ernsthaftigkeit.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13 % Vol.
1,7 g/l RZ trocken
6,4 g/l tbS

SPEISENEMPFEHLUNG

Fisch, Meeresfrüchte, Asiatische Küche, Pasta

TRINKREIFE

2019 bis 2029

