

Der Jahrgang 2024 ist
bei uns ausverkauft.
Der neue Jahrgang entwickelt
sich am Rebstock prächtig.

PIWIs – das steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Sie sind das Ergebnis jahrzehntelanger Züchtungsarbeit und kombinieren die hohe Weinqualität klassischer Rebsorten mit einer deutlich verbesserten Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten. Pilzkrankheiten gehören zu den größten Herausforderungen im Weinbau - insbesondere bei feuchterem Klima.

Dank ihrer genetischen Resistenz benötigen PIWI-Reben wesentlich weniger Pflanzenschutzmittel und bieten uns Winzern neue Möglichkeiten, um noch mehr im Einklang mit der Natur zu arbeiten.

Wir haben diese Sorte vor 2 Jahren gepflanzt und 2024 die ersten Trauben ernten können.



Souvignier gris trocken

Souvignier Gris – charaktervoll & nachhaltig

Diese besondere Rebsorte verbindet Umweltverantwortung und Nachhaltigkeit mit exzellentem Geschmack, Eleganz, Finesse und Charakter.

Ein Wein für alle, die Neues entdecken möchten – nachhaltig, aromatisch und voller Eleganz.

Fruchtig, spritzig wie ein Sauvignon blanc. In der Nase entfaltet sich ein feines Aromenspiel aus exotischen Früchten, etwas Quitte und zarten Zitrusnoten.

Am Gaumen begeistert der Sauvignier Gris mit seiner frischen, lebendigen Art. Die gut eingebundene Säure sorgt für Struktur, während die fruchtige Aromatik und der cremige Schmelz für ein rundes, harmonisches Geschmackserlebnis sorgen. Ein Wein mit Rückgrat, ohne aufdringlich zu sein – charmant, ausgewogen und animierend im Abgang – erinnert etwas an einen Grauburgunder.

Perfekt zu leichten Gerichten, mediterranen Küche, Fisch, hellem Fleisch, vegetarische Küche oder einfach solo genießen.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 % vol
Jahrgang 2024	Restzucker:	6,5 g/l
	Säure:	6,4 g/l

Auszeichnungen:

2024er DLG-Bundes- & Landesweinprämierung

Gold



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN