



2025 Kirchbühl Sauvignier Gris

Weinbau Sempachersee

AOC Luzern

75cl (6er-Karton)

CHF 28.00

Degustationsnotiz

Die PIWI-Rebsorte Sauvignier Gris, entstanden aus der Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Bronner, etabliert sich zunehmend als feste Grösse im nachhaltigen Schweizer Weinbau und zählt mittlerweile zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Sorten der Zentralschweiz. Dieser fruchtig-elegante Sauvignier Gris stammt aus der renommierten Lage Kirchbühl oberhalb des Sempachersees. Die mineralreichen Gletschermoräne-Böden verleihen dem Wein erneut seine charakteristische Terroir-Prägung und eine feine Tiefe. Der Sauvignier Gris ist die Visitenkarte des noch sehr jungen Weinbau Sempachersee. Er zeigt sich auch in diesem Jahrgang vollmundig und ausgewogen. Die frischen Aromen von Granny-Smith-Apfel, Grapefruit und exotischer Maracuja sind sehr harmonisch und zeugen von einem leichten Trinkfluss. Trocken ausgebaut, jedoch mit einer leichten Restsüsse erinnert der Wein an süss-saure Bonbons

Traubensorten: Sauvignier Gris – nur mit deutlich mehr Eleganz. (nk)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Luzern

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18