Weingut Markus Schneider

Sauvignon Blanc "Kaitui" Markus Schneider



Art.-Nr.:	600532-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Pfalz
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	5.40 g/l
Säure:	7.80 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	5
EAN:	4260123540654

Preise

Flasche 13,90 € brutto

Preis pro Liter: 18,53 €

UVP: ~~14,60 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Ein bemerkenswerter Weißwein, der sich durch seine frische und fruchtige Note auszeichnet. Er wird oft mit neuseeländischen Sauvignon Blancs verglichen, was ihm eine besondere Exotik verleiht.

• Geschmacklich bietet der Kaitui eine intensive Aromatik von Stachelbeeren, Maracuja, Kiwi und Grapefruit, begleitet von einer feinen Kräuterwürze.
• Am Gaumen zeigt er sich frisch und kraftvoll mit einer lebhaften Säurestruktur, die für einen animierenden Trinkfluss sorgt.
Für den Sauvignon Blanc dienen kühle und gut versorgte Kalksteinböden in hohen Lagen als Basis und nehmen enormen Einfluss auf die exotische Fruchtprägung.

In verschiedenen Reifephasen geerntetes Lesegut, ist hierbei ein einfaches, aber auch effektives Erfolgsrezept.

In Neuseeland, der überseeischen Heimat des Sauvignon Blanc, ist KAITUI die maorische Übersetzung für Schneider.

Verarbeitung Ernte von reifen Trauben mit einer Maischestandzeit von 4-6 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung im Stahltank. Das Lesegut erreichte ein Mostgewicht von 80° Oechsle.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe: Sulfite, Stabilisator: Metaweinsäure, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	315kJ
Energie (kcal)	75kcal
Kohlenhydrate	1,1g
Zucker	< 0,5g



