

Weinpass



bodenständig | terre à terre weiss | blanc

Exklusiv für Biofarm gekeltert... Die Mariage den robusten Traubensorten Seyval blanc, Johanniter und Sauvignier gris hat diesen duftigen-ausbalancierten Weisswein entstehen lassen. Dazu wurde jede Sorte einzeln von Hand gelesen und kalt vergoren. Der gemeinsame Weinausbau erfolgte im Stahltank.

| | |
|-------------|---|
| Erzeuger | Bioweingut Roland und Karin Lenz, Iselisberg 23, 8524 Uesslingen |
| Anbaugebiet | Thurgau |
| Rebsorte | Seyval blanc, Johanniter und Sauvignier gris |
| Jahrgang | 2022 |
| Temperatur | 10 – 12°C |
| Lagerzeit | bis Ende 2025 |
| Weinart | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Qualität | Schweizer Landwein |
| Geschmack | Anklang von reifen gelben Früchten, von Aprikose bis Äpfel, sowie etwas Honig / Honigmelone. Nachhaltig im Gaumen |
| Vegan | ja |
| Passt zu | Passend zu Apéro oder zu Vorspeisen |
| Artikel Nr. | 7.5 dl Biofarm Nr. 37974 Bio Partner Nr. 400481050 5 dl Biofarm Nr. 37975 Bio Partner Nr. 401000997 |
| Volumen | 7.5 dl 5 dl |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | CH-BIO-006 |
| Anbauverband | Bio Suisse |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 35 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6.5 |
| Restzucker (g/l) | 12 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 100 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 11% |
| Weinstil | feinherb |



biofarm