



# W e i n - E x p e r t i s e

## Ökonomierat Janson, FOSSILIS, Sauvignon Blanc **Bio** Art.-Nr.: 17 41 41



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Ökonomierat Janson
KLASSIFIZIERUNG	Biowein
REBSORTE:	100% Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben stammen aus Weinbergen, die allesamt auf leichten Kiesel- oder Quarzitböden gewachsen sind. Intensive Laubarbeiten, harmonisches Wachstum und reduktiver Ausbau lassen einen typischen, aromatischen Sauvignon entstehen. Ausbau im Edelstahltank.
BEURTEILUNG:	In der Nase duftet der Wein intensiv nach Cassis unterlegt von Pfirsich- und Passionsfrucht. Am Gaumen sehr mineralisch, lebendig und herrlich animierend.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif oder zu asiatischen Gerichten. Sehr gut auch zu mediterranen Fischgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	9 - 11°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol. Restzucker: 6,2 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Ökologische Weinkultur erlebbar, schmeckbar und begreifbar zu machen – das ist der Leitgedanke von Christine Bernhard sowie Bernd und Alexander Pflüger. Die drei passionierten Weinmensen sind tief verwurzelt mit ihrer Region und dem Anspruch, dass große Weine nur mit der Natur entstehen und nicht gegen sie. Im kleinen Örtchen Harxheim im schönen Zellertal verwirklichen sie ihre ganz eigene Vision vom biodynamischen Weinbau. Seit 1989 wird auf dem Weingut nach ECOVIN-Richtlinien gearbeitet, 2007 wurde man Demeter-Mitglied.

Die FOSSILIS-Weine verkörpern mit unbeschreiblicher Mineralität und Feinheit ihre Herkunft. Eine weingewordene Verkörperung erdgeschichtlicher Zeugen, die in Form von Fossilien an den Wurzeln der Reben liegen. Das Ergebnis sind authentische Botschafter ihrer Pfälzer Heimat voller Charakter und innerer Harmonie.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE