

# Weingut Markus Schneider

## Sauvignon Blanc "Kaitui" Markus Schneider

SCHNEIDER



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

### Preise

**Flasche 14,60 € brutto**

Preis pro Liter: 19,47 €

*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

