



SAUVAGE
SAUVITAGE & SAUVIGNAC
Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 12,0 % vol

Säure / Acid²: 6,0 g/l

Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar²: 2,9 g/l

Freier Schwefel / Free sulfur²: 20 mg/l

Haltbarkeit ab Kaufdatum / Shelf life from date of purchase: 6 Monate / month

Nach Öffnen aufbrauchen innerhalb / After opening use up within: 6 Wochen / Weeks

Kühl und trocken lagern / Store in a cool and dry place



Gustavshof Sauvage – Exotisch, Strukturiert, Ausdrucksstark

Ein faszinierender Weißwein aus den robusten Rebsorten (PIWI) Sauvitage und Sauvignac, der mit seiner lebendigen Frucht und Frische an einen gelbfruchtigen Sauvignon Blanc erinnert. Das Bouquet verführt mit Aromen von reifer Ananas, Stachelbeere und einem Hauch von Zitrusblüte. Am Gaumen zeigt er eine feine Balance aus saftiger Frische, mineralischer Tiefe und einer dezenten Kräuterwürze, die ihm zusätzliche Spannung verleiht.

Herkunft & Handwerk

Die Reben gedeihen auf kalkreichen Böden, die dem Wein seine präzise Struktur und elegante Länge verleihen. Sauvitage und Sauvignac – zwei robuste Rebsorten (Piwi) – vereinen die exotische Aromatik mit einer klaren, kühlen Mineralität.

Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bringt die Herkunft authentisch zur Geltung. Der Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm zusätzliche Fülle und Komplexität. Ein Weißwein mit Strahlkraft und unverwechselbarem Charakter.

Perfekte Genussmomente: Ideal zu asiatischen Speisen mit Zitronengras, frischen Meeresfrüchten oder sommerlichen Gemüsegerichten.

Servierempfehlung: Gut gekühlt bei 8–10 °C genießen.

Gustavshof Sauvage – Exotic, Structured, Expressive



A fascinating white wine made from Sauvitage and Sauvignac, capturing the vibrant fruit and freshness reminiscent of a golden-hued Sauvignon Blanc. The bouquet entices with aromas of ripe pineapple, gooseberry, and a hint of citrus blossom. On the palate, it strikes a fine balance between juicy freshness, mineral depth, and subtle herbal spice, adding extra complexity.

Origin & Craftsmanship

The vines flourish in limestone-rich soils, giving the wine precise structure and elegant length. Sauvitage and Sauvignac – two fungus-resistant (Piwi) grape varieties – combine exotic aromatics with a crisp, cool minerality.

Spontaneous fermentation with native yeasts preserves its pure sense of origin. Aging on fine lees enhances richness and depth. A white wine with radiance and unmistakable character.

Perfect Pairings: Pairs beautifully with Asian dishes featuring lemongrass, fresh seafood, or light summer vegetable dishes.

Serving recommendation: Enjoy well-chilled at 8–10 °C (46–50 °F).

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art.
Nr.329

EAN Bag in Box



41260065 463290

Packaging Unit:
3 Literer per carton