



## Premium Blend the guv'nor Weiß

Der Guv'nor regiert sein Gebiet mit sicherer Haltung, aber er ist kein Mann, mit dem man sich herumärgern sollte. Wie sein Bier wird auch sein Wein sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der auf den Punkt kommt. Der Gouverneur stempelt seine Zustimmung auf den Deckel jeder Flasche.

### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

#### TRAUBE

**Verdejo, Sauvignon Blanc und Chardonnay**

#### STIL

**Stillwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**12,5%**

#### TRINKTEMPERATUR

**Kühl genießen**

### Verkostungsnotizen

Dieser Wein liefert genauso wie der Guv'Nor selbst ab. Ein Wein, der die Sinne verwöhnt. Der Wein hat ein sattes Weiss. Aromen von tropischen Früchten begleitet von Zitrusnoten.

### Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, aber auch zu Pasta, Paella und Tapas aller Art. Besonders lecker zu gegrilltem Fisch, geräuchertem Schinken und Käse.

### Technische Information

Ein unverwechselbarer Wein aus drei sich ergänzenden Rebsorten. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks über einen Zeitraum von 20 bis 25 Tagen bei einer maximalen Temperatur von 15 ° C. Nach Abschluss der Weinherstellung wird der Wein 2-3 Monate bei niedriger Temperatur auf der Hefe ausgebaut, um sekundäre Aromaeigenschaften zu entwickeln. Im Falle vom Chardonnay verbleibt der Wein 3 Monate in französischen Eichenfässern, wobei die Batonnage (Aufrühren der Gärhefe) mehrmals pro Woche erfolgt.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### SILBER

2024 Mundus Vini: the guv'nor Weiß NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor Weiß NV