



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

Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Trauben verschiedener Rebsorten hergestellt, entweder wegen ihrer Regionalität oder wegen ihrer Vielfalt. Diese charakterisiert sie als einzigartige Weine mit eigener Identität, in denen die Kunst der Weinherstellung repräsentiert wird.

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 des 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.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge: The Guvnor White NV

2022 Berliner Wein Trophy: The Guvnor White NV

2022 Korea Wine Challenge: The Guvnor White NV

SILBER

2023 The Global Masters Autumn Tasting: The Guvnor White NV

2023 Mundus Vini: The Guvnor White NV