



Flein ist Traubensaft höchster Qualität. Die Trauben stammen aus Fleingärten, die explizit für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in Handarbeit, bevor die Trauben sanft wie Champagner gepresst und der kalt gefüllte Saft durch eine schonende Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

prickelnd · 0 % Alkohol · 100 % Handlese · biologisch ·
feine Perlage · pur & gekühlt im großen Weinglas genießen

REBSORTE · 100 % Sauvignon Blanc; ist eine ausgeprägt aromatische Weißweinsorte mit weltweiter Verbreitung. Sie besitzt kleine bis mittelgroße, kompakte Trauben.

SPEISEN · Perfekt für besondere Momente – als Aperitif oder zu Bruschetta, Zitronenrisotto, gegrilltem Fisch mit mediterranem Gemüse, Sushi, gebeiztem Saibling mit Gurke, Bärlauchgnocchi und gratiniertem grünen Spargel mit Parmesan und Prosciutto.

SAFTBESCHREIBUNG · Aus 100 % Sauvignon Blanc Trauben gekeltert, zeigt eine facettenreiche Nase von frischer Zitrusfrucht, grüner Apfel, Minze und Holunder. Das feinperlende Mousseux trägt die Aromen nach weißer Melone und Litschi elegant über den Gaumen, der von mineralisch-salzigen Akzenten belebt wird.

HERKUNFT DER TRAUBEN · Sommerach in Franken

KLIMA · warm, kontinental mit Einflüssen des Mains

SEEHÖHE · 200 – 350 m, sanfte Weinberge

BODEN · tiefgründiger Muschelkalkboden

WEITERE INFOS · Trinktemperatur: 8 – 12° C, Trinkreife: 2025 – 2029, 25 bis 35 Jahre alte Reben, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.75 l

NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML
Energie 204 kJ / 49 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte, Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 12.8 g – davon Zucker 12.3 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g

SCHMIDT AM BODENSEE · Die Stilistik des Weingut Schmidt am Bodensee zielt auf Feinheit und Präzision ab, es geht um Proportion, nicht um Wucht. Die Traubenqualität und die Lage sind dabei der Schlüssel zum Erfolg. Das generationenübergreifende Familienunternehmen steht für Qualität, Gastfreundlichkeit, Genuss und Lebensqualität.