



Weinexpertise



2016 Sauvignon Blanc trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	280-16
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon blanc
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Intensives Aroma von Kiwi, Stachelbeere und grüner Paprika. Im Geschmack Rhababer und frisches Gras gepaart mit Spritzigkeit, Eleganz und Frische
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2017
Speiseempfehlung:	Wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten und Schalentieren. Passt auch zu frischen Blattsalaten oder leichten Gemüsegerichten
Trinktemperatur:	9-11° C
Alkohol:	12,28 %Vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	7 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.