



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.