



Weinexpertise



2018 Sauvignon Blanc trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	280-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
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
Speiseempfehlung:	Wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten und Schalentieren. Passt auch zu frischen Blattsalaten odere leichten Gemüsegerichten
Trinktemperatur:	9-11 °C
Alkohol:	12,42 %Vol.
Restzucker:	5,7 g/l
Säure:	7,4 g/l

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