



Weinexpertise



2017 Sauvignon Blanc trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	280-17
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2017
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 odere leichten Gemüsegerichten
Trinktemperatur:	9-11 °C
Alkohol:	12,81 %Vol.
Restzucker:	7,7 g/l
Säure:	8,3 g/l

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