



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2023 Sauvignon Blanc trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	280-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Sauvignon Blanc
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé, Sauvignon Jaune oder Muskat-Sylvaner genannt, ist eine aus Frankreich stammende und dort an der Loire weit verbreitet Rebsorte. Aktuelle DNA-Analysen weisen die Rebsorte als eine natürliche Mutation aus Cabernet Blanc und Cabernet Franc aus. Als internationale Trendsorte ist der Sauvignon Blanc von den Weinkarten dieser Welt nicht mehr wegzudenken und hat seinen Weg auch in die Pfalz gefunden.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Sauvignon Blanc typisch und unverkennbar, findet sich auch bei diesem Wein das kräftige Aroma nach frischem Gras, Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und Rhabarber. Aromatisch, saftig und mit ausdrucksstarker Eleganz.
Speiseempfehlung:	Wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten aller Art, frischen Blattsalaten oder leichten Gemüsegerichten.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,66 %Vol
Restzucker:	0,9g/l

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



Weinexpertise

Säure: 6,6 g/l

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