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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

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

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.
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:	5 g/l
Säure:	6,6 g/l

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse

Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de