

Sauvignon Blanc 2022, trocken



13,0 % vol. Alk.

6,1 g/l Säure

1,1 g/l Restzucker

Beherrscht das Spiel mit vegetabilen und fruchtigen Noten.

Weinbeschreibung:

Hellgelb bis zartes Goldgelb mit grünen Nuancen. Sortentypisches feines Bukett von reifen Stachel- und Johannisbeeren mit einem Hauch von grünem Paprika. Mittlerer Körper, füllig und harmonisch ausklingend. Extraktreicher Wein mit dezent röstigen Noten und mineralischem Nachhall, verweilt gut am Gaumen und verfügt über umfangreiches Reifepotenzial.

Empfehlung:

Facettenreicher Speisenbegleiter, eignet sich hervorragend zu gebratenen-, gegrillten und geräucherten Fisch und Käse, Pasta- und Gemüsegerichten, Schwein, Huhn, Pute und Fasan.

Unser Tipp: Bester Begleiter durch die Grillsaison und zu Kärntner Fischspezialitäten

Serviertemperatur:

8 - 12°C