

Sauvignon Blanc 2024, trocken



12,7 % vol. Alk.

6,3 g/l Säure

2,0 g/l Restzucker

Beherrscht das Spiel mit vegetabilen und fruchtigen Noten.

Weinbeschreibung:

Hellgelb bis zartes Goldgelb mit grünen Nuancen. Sortentypisches feines zartes Bukett von reifen Stachel- und Johannisbeeren mit einem Hauch von grünem Paprika. Filigraner 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



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 317kJ/76kcal in 100ml