

Sauvignon Blanc 2017, trocken



12,0 % vol. Alk.

7,1 g/l Säure

1,9 g/l Restzucker

Beherrscht das Spiel mit vegetabilen und fruchtigen Noten.

Weinbeschreibung:

Helles Grüngelb mit Silberreflexen. Sortentypisches Bukett von frischer Kräuterwürze, Grapefruit, ein Hauch von grüner Paprika und Brennnessel. Mittlerer Körper, zarte Extraktsüße. Anklänge von gelber Tropenfrucht und reifen Stachelbeeren, frischer Säurebogen mit mineralischem Nachhall, verweilt gut am Gaumen und verfügt über Reifepotenzial.

Empfehlung:

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

Serviertemperatur:

8 - 12°C