



2019

## Sauvignon Blanc ★★

QbA trocken



Sauvignon Blanc



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Alkohol

Restzucker: 4,5 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Stuttgart



Geschmacklich entwickelt er Noten von Grapefruit, Honigmelone und grünem Apfel. Die feine Säure macht diesen Wein frisch und lebendig.



In der Nase erinnert dieser elegante Sauvignon Blanc an Zitrusfrüchte und Mango. Auch Aromen von Ananas, Karamell und Rosenblüten kommen zum Vorschein.



Kalbfleisch, Gemüse, Geflügel- oder Thunfischsalate, Aufläufe, Fischgerichte, Meeresfrüchtesalat, Ziegenkäse, asiatische Gerichte.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.