

wein zimmer



2017 Sauvignon Blanc trocken

<u>Artikelnummer:</u>	25														
<u>Inhalt:</u>	0,75 Liter														
<u>An- / Ausbau:</u>	Eine Kombination aus sonniger Hanglage mit einer kühlen Zugluft am Morgen ließen sein ganz typisches Aroma entstehen. Durch die Ernte in den frühen Morgenstunden und einer längeren Traubenstandzeit entwickelte er sein ganzes Potential.														
<u>Typizität:</u>	Sein Duft nach Kiwi, Stachelbeer-Aromen und sein feiner Schmelz im Abgang machen einfach Lust auf mehr.														
<u>Expertise:</u>	<table><tr><td>Rebsorte:</td><td>Sauvignon Blanc</td></tr><tr><td>Anbaugebiet:</td><td>Rheinhessen</td></tr><tr><td>Jahrgang:</td><td>2017</td></tr><tr><td>Geschmacksrichtung:</td><td>trocken</td></tr><tr><td>Alkohol:</td><td>12,2 %vol</td></tr><tr><td>Restzucker:</td><td>3,1 g/l</td></tr><tr><td>Säure:</td><td>7,9 g/l</td></tr></table>	Rebsorte:	Sauvignon Blanc	Anbaugebiet:	Rheinhessen	Jahrgang:	2017	Geschmacksrichtung:	trocken	Alkohol:	12,2 %vol	Restzucker:	3,1 g/l	Säure:	7,9 g/l
Rebsorte:	Sauvignon Blanc														
Anbaugebiet:	Rheinhessen														
Jahrgang:	2017														
Geschmacksrichtung:	trocken														
Alkohol:	12,2 %vol														
Restzucker:	3,1 g/l														
Säure:	7,9 g/l														
<u>Speiseempfehlung:</u>	Gut gekühlt passt er gut zu Meeresfrüchten, der leichten sommerlichen Küche, Paella oder WoK-Gerichten.														
<u>Lagerfähigkeit:</u>	bei entsprechender Lagerung empfehlen wir 5 Jahre														