EXPERTISE

AUSBLICK SAUVIGNON BLANC

JAHRGANG:	2025
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	13,50 %vol.
RESTZUCKER:	7,70 g/L
SÄURE:	6,40 g/L
ARTIKELNUMMER:	7397
EAN:	4011993739712



BESCHREIBUNG

Eine inzwischen internationale Sorte, die seit über 350 Jahren in Deutschland angebaut wird. Früher war diese Edelrebe bei uns unter dem Namen Muskatsilvaner bekannt. Die Weine präsentieren sich mit viel Raffinesse und entfalten eine würzige, spritzige Note, ohne an Eleganz zu verlieren.

CHARAKTERISTIK

Farbe: feines hellgelb.
Enorme Duftigkeit umhüllt die Nase. Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Minze. Im Abgang schwungvoll, cremig und langanhaltend.

PASST ZU

Fisch und weißes Fleisch in allen Variationen. Salate, gedünstete Gemüse, Wokgerichte oder als belebendes Gläschen zwischendurch.