

Weinexpertise

2022 Sauvignon Blanc trocken



Der herrlich fruchtig-frische Duft nach grünen Stachelbeeren findet sich auch im lebhaften Aroma wieder. Hier mischt auch Holunderblüte und Ananas mit. Komplettiert wird das Ganze durch eine zarte vegetative Note nach grünem Paprika. Neben Meeresfrüchten, kräftigen Pastagerichten oder auch asiatischer Küche passt auch eher einfach, z.B. ein frisches, knuspriges Stück Brot mit leckerer Pfälzer Leberwurst.

Artikel:	33
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Maikammer Mandelhöhe
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Alkohol:	12,00 % Vol.
Restzucker:	3,80 g/l
Säure:	6,00 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.