

ÖKONOMIERAT
Ziegler

Weinexpertise



2025 Sauvignac trocken

Der Sauvignac ist eine interspezifische Neuzüchtung zwischen Sauvignon Blanc, Riesling und einer nicht bekannten pilzresistenten Sorte. Diese aufregende Neuentwicklung, welche resistent ist gegen typische Reberkrankungen, gibt uns die Möglichkeit noch nachhaltiger Wein zu produzieren. Sein Geschmack gefällt durch eine angenehm frische Säure, aromatische Zitrusnoten sowie Aprikose und Apfel.

Artikel:	38
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2025
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	Sauvignac
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Alkohol:	13,00 % Vol.
Restzucker:	1,80 g/l
Säure:	6,20 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

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

Weingut Ökonomierat Ziegler, Weinstraße Nord 41, 67487 Maikammer
Tel. 06321-5001 - Fax 06321-5217 - www.oekonomierat-ziegler.de