



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

Sauvignon Blanc

Diese Rebsorte ist in Deutschland nicht weit verbreitet. Es handelt sich um eine kleine Rebfläche innerhalb des Weingutes. Der 2010er Jahrgang ist die erste Ertragserte. Sauvignon Blanc ist eine Rebsorte die besonders anspruchsvolle Weinfreunde begeistert. Frische Aromen von Johannisbeeren & Stachelbeeren sind die typischen Geschmackcharakteren. Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist auf gutem Wege den deutschen Weinmarkt zu erobern.

2015er Sauvignon Blanc

Rebsorte	: 100% Sauvignon Blanc
Anbaugebiet	: Saar
Jahrgang	: 2015
Alkohol	: 12,0 %
Restzucker	: 4,1 g/l
Gesamtsäure	: 6,9 g/l
Geschmacksrichtung	: trocken / Enthält Sulfite

Vinifizierung : selektive Handlese des Leseguts bei vorangegangener Teil-Entfruchtung, schonende und langsame Vergärung im Edel-Stahltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromenkomponenten.

Charakter : feinherbe Aromen von Stachelbeeren & Johannisbeeren mischen sich mit frischen Aromen.

Essensbegleiter zu : Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten.

Trinkbar ab : ab sofort

Lagerzeit : maximal 5 Jahre

EAN : 40288121003