

2023

# Sauvignon Blanc

Bio-Qualitätswein



## Keller

Ca 20% der Menge 5 Tage kalte Mazeration – spontane Vergärung in Edelstahl und Betonei – 5 Monate auf der Feinhefe

## Kostnotiz

Exotische Nase – grüne Paprika – mineralisch – gute Säure

## Speisenbegleitung

Aperitif – Tramezzini – gedämpfter Fisch - Salate

Rebsorte  
Sauvignon Blanc

Geschmack  
trocken

Alkohol  
12 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.9 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2024 - 2027

EAN  
90036341 16582