Produktpass

Sauvignon Blanc QbA

J.Trautwein

Artikelnummer:	195533
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualität:	QbA
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	5,4 g/L
Säure:	6,7 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8 - 10 Grad
Speisenempfehlung:	Fisch, Raclette, Spargel, würziger Käse und Grillgerichte

Expertise:

Grüngelb. In der Nase Noten von Cassis und Paprika. Am Gaumen Aromen von Brennnesseln und etwas Grapefruit. Ein Wein mit dezenter Mineralik die das Terroir wunderbar widerspiegelt.

Geschichte:

Auf Kalkstein gedeihen die Reben für den aus dem Hause Trautwein stammenden Sauvignon Blanc. Auf Rund 7ha bewirtschaftet das Weingut mit viel Hingabe, Leidenschaft und respektvollem Umgang mit der Natur Weinberge.

Das Geheimnis des Winzers ist Zeit. Mit wenig Eingriffen im Weinkeller produziert der Sohn des Hauses echte Prachtstücke. Der Sauvignon Blanc genießt eine Kaltvergärung mit Reinzuchthefen. Er wird erst dann auf die Flasche gefüllt, wenn er die nötige Reife entwickelt hat.

Hochwertiges Lesegut machen den Wein zu einem unvergleichlichen Genusserlebnis!

Das solltest du dir nicht entgehen lassen.