2026

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

trocken



Ein klassischer Sauvignon Blanc, geschliffen und klar kommt der Duft mit präziser Frucht nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und frischen Äpfeln aus dem Glas. Der Geschmack ist kristallklar mit erfrischender Frucht und einem hervorragend integrierten feinen Säurespiel. Passt sehr gut zu Seefisch, Schalentieren, Kalb, Geflügel und leichten Salaten. Lagerung: 2-4 Jahre

Informationen zum Wein

Abfüller:	Abfüller
Alkohol:	12,5 % vol
Allergene:	Enthält Sulfite
Füllmenge:	0,75 l
Geschmack:	trocken
Kategorie:	Weisswein
Lagerfähigkeit:	1 - 3 Jahre
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	7,2 g/l
Säure:	6,5 g/l
Trinktemperatur:	8 °C
Verschluss:	Schraubverschluss

NÄHRWERTE
ZUM WEIN

DEUTSCHES WEINTOR EG
An der Ahlmühle, 176831 Ilbesheim

Die Circa-Werte können bei Nachfüllungen und Jahrgangswechsel variieren.