

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2018
<b>NAME:</b>	Sauvignon Blanc
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	QbA
<b>GESCHMACK:</b>	trocken
<b>ALKOHOL:</b>	13,5 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	6,1 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	5,0 g/Ltr.
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,75 Liter
<b>ANBAUREGION:</b>	Baden/Ortenau
<b>ERZEUGER:</b>	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
<b>BODENART:</b>	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	7397
<b>EAN:</b>	4011993739712



<b>BESCHREIBUNG:</b>	Eine inzwischen internationale Sorte, die seit über 350 Jahren in Deutschland angebaut wird. Früher war diese Edelrebe bei uns unter dem Namen Muskatsilvaner bekannt. Die Weine präsentieren sich mit viel Raffinesse und entfalten eine würzige, spritzige Note, ohne an Eleganz zu verlieren.
<b>PASST ZU:</b>	Fisch und weißes Fleisch in allen Variationen. Salate, gedünstete Gemüse, Wokgerichte oder als belebendes Gläschen zwischendurch.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10 - 12 °C
<b>CHARAKTERISTIK:</b>	Farbe: feines hellgelb. Enorme Duftigkeit umhüllt die Nase. Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von Zitrusaromen, frische Minze, Zitronenmelisse und Eukalyptus. Abgang: schwungvoll und langanhaltend.