



WEINGUTS-WEINE  
LINIE  
**AVANTGARDE**

## SAUVIGNON BLANC TROCKEN

**JAHRGANG 2021 KATEGORIE I AVANTGARDE REBSORTE SAUVIGNON BLANC ERZEUGERABFÜLLUNG**  
**BODEN SCHWERER LÖSS-LEHM AUSBAU MAISCHESTANDZEIT 18 STUNDEN, VERGÄRUNG UND AUSBAU IM 500L HOLZFASS**  
**ALKOHOL 12,5 %VOL. RESTZUCKER 7,3 G/L GESAMTSÄURE 7,9 G/L**

**DATUM DER ASSEMBLAGE** 12.01.2022

**DATUM DER ABFÜLLUNG** 02.03.2022

**SENSORIK** SCHÖNE STROHGELBE FARBE, DIE SCHON VIEL VERSPRICHT; INTERESSANTE KRÄUTERWÜRZE, FRUCHTIGES AROMA, MINERALISCHE ANKLÄNGE VON FEUCHTEM TON; AM GAUMEN OFFENBART SICH DANN EIN ÜPPIGES SAUVIGNON-SCHWERGEWICHT MIT KOMPLEXER AROMATIK, VIEL FRUCHT, ABER EBEN SO VIEL MINERALIK. SO STELLT MAN SICH EINEN TERROIR-SAUVIGNON VOR! HAT WAS VON EINEM SPONTANGÄRER UND SPRICHT INSBESONDERE NEUGIERIGE WEINLIEBHABER AN, DIE DEM SAUVIGNON MEHR ZUTRAUEN ALS DEN ÜBLICHEN „OBSTKORB“. ALSO MUSS MAN SICH HIER AUCH BEIM KOCHEN ETWAS MÜHE GEBEN: SEEZUNGE, LOUP DE MER, EDEL AUCH ZU HUMMER. JEDENFALLS NICHTS ALLTÄGLICHES.

**TRINKTEMPERATUR** 10° - 12° C **LAGERFÄHIGKEIT** 2026 **ARTIKEL-NR.** 391 **EAN** 4260613394897 **FLASCHENGRÖSSE** 0,75 LITER  
ENTHÄLT SULFITE UND STAMMT AUS DEUTSCHLAND.



BERGDOLT-REIF & NETT GMBH & CO KG  
DUDOSTRASSE 2 | D-67435 DUTTWEILER/PFALZ  
TEL.: (0 63 27) 28 03