



SAUVIGNON BLANC TROCKEN

JAHRGANG 2017 KATEGORIE BLACK EDITION REBSORTE SAUVIGNON BLANC AUSBAU LESE IN DEN FRÜHEN MORGENSTUNDEN, MAISCHESTANDZEIT 18 STUNDEN UND ANSCHLIESSENDER AUSBAU IM EDELSTAHLTANK
ALKOHOL 12,64 % VOL. RESTZUCKER 7,7 G/L GESAMTSÄURE 7,6 G/L

SENSORIK ZUNÄCHST NOCH VERHALTENE DUFTNOTEN VON ANANAS, LYCHEE UND GRÜNEN PFLANZEN, DIE SICH RASCH INTENSIVIEREN;
FRISCHES MUNDFEÜHL MIT VIELEN EXOTISCHEN FRUCHTAROMEN UND ZARTER SÄURE, NACHHALTIGE, FRUCHTIGE LÄNGE;
AUSGEWOGENER DEUTSCHER SAUVIGNON-TYP (KEIN ÜBERSEE-IMITAT). SANFTER BEGLEITER ZU LACHS-CANAPÉS,
EDELFISCHTERRINEN, FILET VOM FISCH, KRABBENCOCKTAIL. EIN APPETIZER, DER LUST AUF MEHR MACHT.

TRINKTEMPERATUR 10° - 12° C LAGERFÄHIGKEIT 2018 ARTIKEL-NR. 791 EAN 4260153040544 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

