



WEINGUTS-WEINE
LINIE
AVANTGARDE

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

JAHRGANG 2023 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 4,0 G/L GESAMTSÄURE 6,8 G/L

DATUM DER ASSEMBLAGE 15.01.2024

DATUM DER ABFÜLLUNG 04.03.2024

SENSORIK HIER IST EIN SAUVIGNON KONTINENTALER MACHART, DER KEIN NEW-WORLD-FRUCHTLING SEIN WILL. MAN DENKE EHER AN POUILLY-FUMÉ! WÜRZIGE, SUBTILE FRUCHTNASE MIT KRÄUTERNOTEN (BRENNESSEL), DIE MAN MEDITIEREND EINWIRKEN LASSEN SOLLTE; AM GAUMEN HERB-SAFTIG MIT IMMER NOCH KRÄUTRIGEN NOTEN: HOLZ, WENN VORHANDEN, KAUM ZU SPÜREN; DAS IST ALLES TOLL GEMACHT UND OFFENBART VIEL GEDANKLICHE KONZEPTION, DENN MAN KONNTE SICH HIER NICHT AUF DIE STRAHLENDE FRUCHTIGKEIT VIELER SAUVIGNONS VERLASSEN; EIN WEIN MIT GRÖSSE UND TIEFGANG. WAS DAZU SERVIEREN (DENN EINE BEGLEITUNG BRAUCHT ER)? VIELLEICHT EXOTISCH GEWÜRZTES AUS DER ASIATISCHEN KÜCHE, BEI DEM FRUCHTIGE NOTEN UND SCHÄRFE NICHT FEHLEN (INGWER!, KOKOSMILCH), AUSTERN UND SEAFOOD, TANDOORI-CHICKEN, TEIGTASCHEN MIT PIKANT-FRUCHTIGEN SAUCEN

TRINKTEMPERATUR 10° - 12° C **LAGERFÄHIGKEIT** 5-6 JAHRE **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