



SANDWIESE



SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2022
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	11
Weinart:	Weißwein
Alkohol:	11,5% Vol.
Restsüße:	8,3 g/l
Säure:	6,2 g/l
Trinktemperatur:	7-11°C



WEINBESCHREIBUNG



klares, funkelndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen



fruchtig nach Maracuja, Stachelbeere, Hollunderblüte & duftend nach frisch gemähter Wiese



ausgewogenes, fruchtiges Geschmackserlebnis, mundfüllend, langanhaltend



SPEISETIPP

Dieser Sauvignon Blanc ist der ideale Begleiter zu asiatischem Essen, Schweinekotelett und Lachs. Darüber hinaus ist er einfach ein Genuss zum Entspannen und Genießen.



WISSENSWERTES

Der Sauvignon Blanc wird seit der Jahrtausendwende bei uns im Weingut angebaut. Dieser wurde nach kurzer Maischestandzeit leicht gepresst und im Weinkeller kühl vergoren. Die Inhaltsstoffe aus der Beerenhaut machen den Sauvignon Blanc so einzigartig. Dieser von 2022 ist ein reifer Vertreter cremig und voll im Geschmack. Idealer fruchtiger Partner.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

