

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Cellarius Sauvignon Blanc trocken



In der Nase präsentieren sich neben gelber Paprika und Zitronengras auch fruchtige Aromen von Pfirsich, Holunder und Maracuja. Der cremige Schmelz trägt eine feine Salbei-Note heran. Ein eleganter und vielschichtiger Sauvignon Blanc mit anregender Frucht sowie spannenden grünen Noten.

Speiseempfehlung: Fisch vom Grill oder gebraten, leichte Fleischgerichte auch vom Grill, Sommersalate, Gemüseauflauf

Trinktemperatur in °C: 7-12

Jahrgang: 2023

Brennwert/Energie: 292 kJ (70 kcal)

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 5,5 g/l

Sorte: Sauvignon Blanc

Geschmack: trocken

Qualität: Deutscher Qualitätswein

Anbaugebiet: Württemberg

Bodenart: Keuperverwitterungsböden

Flaschengröße: 0,75 l

Weinart: Weißwein

APNR: 00901424

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0433312