



Sauvignac

Art.-Nr.: 2022-849

Kategorie	Weißweine
Rebsorten	Sauvignac
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2022
Geschmacksrichtung	feinherb
Qualitätsstufe	Qualitätswein (QW)
Bio zertifiziert	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	10,0 % Vol.
Restsüße	25,0 g/l
Säuregehalt	6,3 g/l
Trinktemperatur	6-8 °C

Ausbau

Eine noch eher unbekanntere Rebsorte, gekreuzt mit zwei alten Bekannten: Riesling & Sauvignon Blanc. Sauvignac gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und ist somit besonders ressourcenschonend.

Dieser Wein präsentiert sich mit einem intensiven Duft von Maracuja, Grapefruit und Litschi. Beim ersten Schluck entfaltet sich ein frischer und fruchtiger Geschmack von exotischen Früchten, begleitet von einer feinen Säure, die dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Die Aromen von Maracuja und Grapefruit dominieren hierbei, während die Note von Litschi dem Wein eine süße und delikate Nuance verleiht. Ein harmonischer und ausgewogener Wein, der perfekt zu Fischgerichten und leichten Sommersalaten passt.. Cheers!

