



Sauvignac

Art.-Nr.: 2025-849

Kategorie:	Weißweine
Rebsorten:	Sauvignac
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	3,0 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C

Ausbau:

Eine noch eher unbekannte Rebsorte, gekreuzt mit zwei alten Bekannten: Riesling & Sauvignon Blanc. Sauvignac gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.

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!





Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	0,3 g
Zucker	0,3 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

