



Sauvignon Blanc Réserve trocken

Rheinhessen, Weingut Wagner-Stempel

Ein führender Erzeuger aus Rheinhessen

Beschreibung:

Das Weingut Wagner-Stempel zählt heute deutschlandweit zu den führenden Erzeugern bester Qualität. David Wagner hat bewiesen, dass Spitzenweine auch im Hinterland und nicht nur an den steilen Terrassen des Rheinufers entstehen können. Die Böden im südwestlichen Rheinhessen am Übergang zur Nahe sind vulkanischen Ursprungs, ihre unterschiedlichen Ausprägungen spiegeln sich in den Aromen der Weine wider.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, duftet herrlich nach Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis, feinst unterlegt mit balsamischen Noten aus dem edlen Akazienholz der Fässer, in denen er ausgebaut wurde. Perfekt und mundfüllend am Gaumen, dicht und nachhaltig, intensiver, glockenklarer Stil mit feiner Salzigkeit und cremiger Fülle sowie unglaublicher Substanz. Extrem selektiv gelesen aus einer Einzelparzelle der GG-Lage Heerkretz, die feine und offene Frucht und ebenso pure Animation pur mit Tiefe und großartiger Komplexität hervorbringt. Das Holz verleiht nur Nachhall, ohne sich aber in den Vordergrund zu spielen.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Wagner-Stempel

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 0924523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Rheinhessen
Weingut Wagner-Stempel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren