



Sauvignon Blanc

Mosel, Schlossgut Liebieg

Überzeugender Sauvignon Blanc aus Steillagen

Beschreibung:

Geboren aus einer revolutionären Idee, Sauvignon Blanc an der Mosel anzubauen - entstanden ist ein toller Wein mit packender Frucht und eleganter Saftigkeit! So macht Sauvignon Blanc Spaß!

Aromenprofil:

Leuchtendes, kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen, duftet sortentypisch nach Stachelbeere, Grapefruit und anderen reifen Früchten. Ungemein saftig und vollfruchtig, kraftvoll-dichter und cremiger Typ, der aber auch seine großartige Herkunft und Frische aus den berühmten Steillagen der Mosel nicht versteckt. Reife Stachelbeeren, Cassis, Grapefruit und Wildkräuter zeichnen sich geschmacklich aus. Satter Nachhall im Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schlossgut Liebieg

Ausbau: 9 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 99% Sauvignon Blanc, 1% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1025022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Mosel
Schlossgut Liebieg

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 99% Sauvignon Blanc, 1% Andere Rebsorten
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.