



Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger, Weingut Heinrichshof

Sauvignon-Blanc-Kompetenz von der Mosel

Beschreibung:

Während ihrer Ausbildungszeit haben Peter und Ulrich Griebeler diese Rebsorte kennen- und lieben gelernt. Seit einigen Jahren kultivieren die beiden Aufsteiger von der Mosel nun selbst Sauvignon Blanc auf ihren Schieferböden. Und der macht richtig Spaß. Ein herrlich fruchtiger Weißwein mit intensiver Aromatik, der dank des Ausbaus im Tonneau mit cremiger Textur und köstlicher Frucht-Säure-Balance begeistert.

Aromenprofil:

Leuchtendes Hellgelb und grünlichen Reflexen, sortentypische Aromen Grapefruit, Stachelbeere und tropischen Früchten. Am Gaumen mit schönem Spiel aus Schieferwürze, Sauvignon Blanc Frucht und rundum harmonischem Säurespiel. Zeigt bis ins Finale eine sehr gute Länge und Fülle.

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: Weingut Heinrichshof

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1182423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger
Weingut Heinrichshof

Herkunft: Deutschland
Ratings: Vinum 88/100, Falstaff 88/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.