



Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger, Weingut Heinrichshof

Überzeugender Sauvignon von einem der Aufsteiger der letzten Jahre

Beschreibung:

Während ihrer Ausbildungszeit haben Peter und Ulrich Griebeler diese Rebsorte kennen und lieben gelernt. Seit einigen Jahren kultivieren die beiden nun selbst Sauvignon Blanc auf den Schieferböden an der Mosel. Und der macht richtig Spaß – ein ausgesprochen fruchtiger Weißer, mit intensiver Aromatik und großartiger Frucht-Säure-Balance.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Heinrichshof

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1182424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.