



Sauvignon Blanc Kaitui

Pfalz, Markus Schneider

Der Visionär holt Neuseeland in die Pfalz

Beschreibung:

Markus Schneider sei Dank – durch ihn ist das kleine Ellerstadt nicht nur in der Pfalz weltberühmt. Bereits 1994 begann der rastlose Pfälzer aus dem familiären Obstgut eine anerkannte Adresse für guten Wein zu schaffen. Aus einem Blick über die eigenen Weinlagen hinaus entstand Markus' Idee des „Kaitui“, neben dem roten „Black Print“ sein „Signature-Wein“. Die neuseeländische Sauvignon Blanc sorgten damals weltweit für Furore, hatten auch ihn begeistert, aber geht das auch in der Pfalz? Es geht, wie Markus mit dem Kaitui eindrücklich beweist. Den letzten Schliff für den tollen Mix aus Mango und Stachelbeere brachten dann die Originalhefen aus Marlborough – und festigten seinen Ruf als mutigen Pionier!

Degustationsnotiz:

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: Markus Schneider

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1325024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Kaitui

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
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.