



Sauvignon Blanc

Gutswein trocken, Weingut Lisa Bunn

Beschreibung:

Überzeugender Sauvignon Blanc aus jungen Reben, der größtenteils im Edelstahl ausgebaut wurde, um seine charakteristische und sehr beliebte Sortentypizität zu bewahren. Charmanter und attraktiver Duft reifer Maracuja, am Gaumen kommen zart rauchige Noten von Vanille dazu und der Abgang liefert ein Spektakel von Stachelbeere mit Mango. Extrem köstlicher Aperitif, der großen Spaß beim Anstoßen garantiert und z.B. zum Salat mit fruchtigem Dressing hervorragend passt. Entwickelt mit etwas Reife feine Würze mit gewissem Nachhall.

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: Weingut Lisa Bunn

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1402524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvingon Blanc

Gutswein trocken
Weingut Lisa Bunn

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.