



Sauvignon Blanc Pouri

Weingut Dönnhoff

Beschreibung:

Aromenprofil:

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

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1381524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Banc Pouri

Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.