Sauvignon Blanc trocken

Gutswein, Rheinhessen, Weingut Thörle (Bio)

Sauvignon-Liebling aus Rheinhessen

Beschreibung:
Beim Sauvignon Blanc setzt Thörle bewusst auf einen herkunftsbetonten Stil: die kalkreichen Böden mit Löß-Lehmauflage in Saulheim verleihen dem Wein nicht nur Frucht, sondern auch eine kühle, leicht rauchige Kontur. Bei der Vinifikation setzt Thörle auf Feingefühl: selektive Handlese, 24 Stunden Maischestandzeit, anschließend Vergärung überwiegend im Edelstahl mit einem kleinen Anteil im Tonneau, dazu Vollhefelager für zusätzliche Substanz.
Aromenprofil:

Passt zu:
Dieser ausdrucksstarke Sauvignon Blanc begleitet Ziegenfrischkäse mit Kräutern ebenso fein wie Ceviche vom Wolfsbarsch, grünen Spargel mit Vinaigrette und Mandeln, Zwiebelkuchen, Handkäs mit Musik oder Backfisch mit Kartoffelsalat. Seine lebendige Säure und klare Aromatik tragen frische Gerichte, regionale Klassiker und vegetarische Speisen mit harmonischer Leichtigkeit.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Rheinhessen
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1431224

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

Gutswein
Rheinhessen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch