

## Sauvignon Blanc

Südtirol Alto Adige DOC, Peter Zemmer

Fruchtbetonter Sauvignon Blanc aus den Höhenlagen Südtirols.

**Beschreibung:**

Exotisch und fruchtbetonter Sauvignon Blanc von Peter Zemmer, dessen Aromatik aus den optimalen Höhenlagen, dem perfekten Mikroklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten kommt. Einzigartige Aromen aus Brennesseln, Honig, Paprikaschoten und Holunder. Reichhaltig und harmonisch.

**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:** Italien

**Produzent:** Peter Zemmer

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1195725



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Südtirol Alto Adige DOC  
Peter Zemmer

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |