



Sauvignon Blanc trocken

Pfalz, Weingut Spindler

Bioqualität aus der Pfalz

Beschreibung:

Mit seinen fast 400 Jahren Weingeschichte zählt das Weingut zu den ältesten Weingütern Deutschlands. Der qualitätsorientierte Markus Spindler bewirtschaftet heute rund 16 ha Rebfläche in fast allen Forster Spitzenlagen und bearbeitet dabei seit 2015 seine Weingärten nach den Regeln des biologischen Weinbaus. Entdecken Sie hier einen der potenziellen Neuberufungen in den VDP.

Aromenprofil:

Funkelndes, im Duft attraktiv und sortentypisch, intensiv und würzig-frisch. Köstlicher, harmonischer und zugleich präziser Sauvignon, der viel Frucht von Maracuja, Limette und Ananas mitbringt und bis in den Abgang mit feiner Kräuterwürze und mächtig Trinkvergnügen zu überzeugen weiß.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, 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

Produzent: Weingut Spindler

Alkoholgehalt: 11.5%

Artikelnummer: 0897923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

Pfalz
Weingut Spindler

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 17.5/20
Alkoholgehalt: 11.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.