

## Sauvignon Blanc trocken

Rheinhessen, Eckehart Gröhl (Bio)

Perfekter Wein für einen Abend mit guten Freunden



### **Beschreibung:**

Mit ihrem Sauvignon Blanc hat Familie Gröhl einen saftig-frischen Weißwein auf die Flasche gezogen, der schon mit seinem expressiven Duft nach exotischen Früchten begeistert. Saftig, frisch und intensiv aromatisch auch am Gaumen. Läuft!

### **Aromenprofil:**

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft umspielt die Nase mit einer Vielzahl von exotischen Früchten. Im Vordergrund stehen spritzige Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Passionsfrucht und Holunderblüte. Im Geschmack ergänzen sich Aromen von frischem Sommerheu, zarter Minze mit einem Hauch von grüner Paprika. Zeigt sich ungemein saftig und frisch mit einer klaren Mineralität im Abgang.

### **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

**Produzent:** Eckehart Gröhl (Bio)

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 12.0%

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

**Artikelnummer:** 1215825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc trocken

Rheinhessen  
Eckehart Gröhl (Bio)

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.