


# Sauvignon Blanc

Touraine AOC, Guy Saget

Spannender Sauvignon Blanc aus der Gemeinde Tourraine

**Beschreibung:**
Der Sauvignon Blanc von Saget La Perrière stammt aus der Appellation Touraine. Zwar eher bekannt für den beeindruckenden Bischhofssitz, werden hier doch spannungsreiche und elegante Weissweine produziert, die häufig einen sehr spannendes Preis- Genussverhältnis haben. Der Wein passt ausgezeichnet zu einem Süßwasserfisch oder einem asiatischen Gericht.
**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:** | Frankreich |
| **Produzent:** | Guy Saget |
| **Ausbau:** | 3 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Rebsorte(n):** | 100% Sauvignon Blanc |
| **Artikelnummer:** | 1237025 |

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

Touraine AOC
Guy Saget

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Sauvignon Blanc |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 3 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **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