



Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

DER Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Beschreibung:

Die Trauben für diesen charismatischen Gutswein stammen aus vielen erstklassigen Parzellen und teilweise sehr wertvollen Einzellagen, die diesem Sauvignon Blanc mit ihren mineralischen Kalkböden seine fein-kreidige Würze verleihen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Stachelbeernuancen, weiße Blütenaromen, ein Hauch von Orangenesten, keine Spur vorlaut. Kernige Textur, weißer Apfel, frischer Säurebogen, mineralisch und gut anhaltend, zitroniger Touch im Nachhall, gutes Reifepotenzial.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Weingut Tement (Biodynamisch)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0551724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.