



## 2019 Sauvignon Blanc trocken

VDP.Erste Lage, Rödelsee Küchenmeister, Weingut Weltner

Beeindruckt mit Eleganz und mineralischer Finesse

### **Degustationsnotiz:**

Helle Farbe, im Bukett mit typischen Nuancen von Stachelbeeren, Passionsfrucht, Kiwi und Zitrusfrucht. Am Gaumen gutstypisch ungemein präzise, fokussiert und mit tollem Zug, gradlinigem Trinkfluss und herausgearbeiteter Lagenmineralität. Langes,überzeugendes Finale.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Franken
<b>Produzent:</b>	Weingut Paul Weltner
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0827019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc trocken**

VDP.Erste Lage  
Rödelsee Küchenmeister  
Weingut Weltner

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren