



## 2021 Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger, Weingut Heinrichshof

Überzeugender Sauvignon von einem der Aufsteiger der letzten Jahre

### **Beschreibung:**

Während ihrer Ausbildungszeit haben Peter und Ulrich Griebeler diese Rebsorte kennen und lieben gelernt. Seit einigen Jahren kultivieren die beiden nun selbst Sauvignon Blanc auf den Schieferböden an der Mosel. Und der macht richtig Spaß – ein ausgesprochen fruchtiger Weißer, mit intensiver Aromatik und großartiger Frucht-Säure-Balance.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Hellgelb und grünlichen Reflexen, sortentypische Aromen Grapefruit, Stachelbeere und tropischen Früchten. Am Gaumen mit schönem Spiel aus Schieferwürze, Sauvignon Blanc Frucht und rundum harmonischem Säurespiel. Zeigt bis ins Finale eine sehr gute Länge und Fülle.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weingut Heinrichshof
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1182421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc trocken

Zeltinger

Weingut Heinrichshof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren