2016 Sauvignon Blanc Réserve trocken

Rheinhessen, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Ein führender Erzeuger aus Rheinhessen

Beschreibung:
David Wagner hat bewiesen, dass Spitzenweine auch im Hinterland und nicht nur an den steilen Terrassen des Rheinufers entstehen können. Die Böden im südwestlichen Rheinhessen am Übergang zur Nahe sind vulkanischen Ursprungs, deren unterschiedliche Ausprägungen sind in den Aromen seiner Weine widerspiegeln.

Degustationsnotiz:
Klare, hellgelbe Farbe. Im Duft mit glockenklar, komplex, mit Aromen von Cassis, Stachelbeere und Grapefruit unterlegt mit balsamischen Noten des Akazienholzes. Angenehm trocken, kraftvoll und mit gewissen Volumen ausgestattet. Die präsente Säure ist von perfekter Art und verleiht dem Wein Struktur und Animation. Großartige Länge und Komplexität begleiten das Finale. Späte und sehr selektive Lese einer Einzelparzelle direkt neben der GG-Lage Heerkretz gelegen, das feine Akazienholz verleiht nur Cremigkeit und Nachhall, ohne sich aber in den Vordergrund zu spielen. Großartig.

Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Produzent:	Weingut Wagner-Stempel
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0924516075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Rheinhessen
Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de