



2022 Sauvignon Blanc trocken

VDP. Erste Lage, Rödelsee Küchenmeister, Weingut Weltner

Kühl, finessenreich und komplex

Beschreibung:

Dank der bewaldeten Bergkuppe bietet die südwestlich exponierte Lage Rödelseer Küchenmeister einen optimalen Schutz vor kalten Nord- und Ostwinden. Dadurch genießen die Reben in diesem bis zu 350 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Terroir ein perfektes Mikroklima, in dem ein außergewöhnlicher Sauvignon Blanc heranreifen kann, der mit Mineralität und Eleganz anstatt mit opulenter Frucht und überbordender Reife begeistert.

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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Franken
Produzent:	Weingut Paul Weltner
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0827022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

VDP. Erste Lage
Rödelsee Küchenmeister
Weingut Weltner

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren