

LOGO

Weinexpertise



2017er Sauvignon Blanc Prestige

Ein klassischer Sauvignon Blanc, dessen Trauben im alten Barriquevergoren werden. Zartes Bukett mit Noten von Apfel, Maracuja, Kresse und Kardamom, begleitet von Aromen von grünem Pfeffer und Wiesenkräutern. Explosiver, mineralischer Gaumen mit einer ausgewogenen Säure und viel Schmelz. Füllmenge: 0,75 l Jahrgang: 2017 Rebsorte: nicht definiert Qualität: Landwein Geschmack: trocken Alkohol: 13,5 % Vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 6 g/l

Artikel: 1823

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.