

LOGO

Weinexpertise



2019er Sauvignon Blanc Prestige

Der Sauvignon Blanc reifte nach der Spontangärung zwei Jahre in kleinen Holzfässern. Das verleiht ihm Schmelz, Länge und Tiefe. Die Blume des Weins zeigt Noten von Aprikosenkonfit und Holunderbeeren - im Hintergrund ein saftig-grünlicher Touch. Am Gaumen cremiger Auftakt, volles Mundgefühl, unterstützt von einer feinen Säurestruktur. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l
Jahrgang: 2019
Rebsorte: nicht definiert
Qualität: Landwein
Geschmack: trocken
Alkohol: 13 %Vol.
Säure: 4,4 g/l

Artikel: 2053

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