



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

MALTESERG. SAUVIGNON BLANC »FUMÉ«



| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang | 2023 |
| Rebsorte | Sauvignon blanc |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Einzellage | Heitersh. Maltesergarten |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | kalkhaltiger Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Intensives Sauvignon Bouquet mit zart- rauchigen Fuménoten, expressive Aromen von Limette, Wildkräutern und exotischen Noten. Knackig frisch und mineralisch am Gaumen. |
| Trinkempfehlung | Ein idealer Wein zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Gazpacho, Tomatensalaten mit Feta, Sushi, Sashimi und vielem mehr. |
| Vinifikation | Handlese, Maischestandzeit, Vergärung im Tonneaux mit 8 Monaten Hefelager. |
| Trinktemperatur | 10 °C |
| Alkohol | 12,50% Vol. |
| Restsüße | 2,00 g/l |
| Gesamtsäure | 6,50 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 963623 |
| EANCode | 4010922752211 |