



EXPERTISE

WEITBLICK SAUVIGNON BLANC

JAHRGANG:	2021
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
GESCHMACK:	trocken
REBSORTE:	Sauvignon Blanc
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
FARBE:	Weiß
LINIE:	Weitblick
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12.0%
RESTZUCKER:	2.2 g/L
SÄURE:	6.9 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	7787



BESCHREIBUNG

Der überwiegende Teil für diesen Wein (90%) wurde im kleinen Holzfass vergoren, ein kleiner Teil (10%) wurde im Stahltank vergoren. Die Reifung erfolgte dann auf der Feinhefe bis in den Mai.

CHARAKTERISTIK

In der Farbe hellgelb mit leichten grünen Reflexen. Im Duft Zitrus, Brennessel, schwarze Johannisbeere und leichte Vanillearomen. Dazu einen Hauch von grünem Paprika und etwas Minze. Im Geschmack sehr komplex und dazu ideal eingebundene Holznuancen die diesem Wein ausgezeichnet stehen.

PASST ZU

Meeresfrüchte aller Art, asiatische Gerichte, Ziegenkäse