

Margarethenhof

WEINGUT FAMILIE LUCAS FORST



Weinexpertise

Weingut Margarethenhof eGbR

2024er Bio-Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken 0.75l



Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	12,0%
Säure:	6,8 g/l
Zucker:	5,3 g/l
Qualität:	Qualitätswein
Nuancen:	Stachelbeere, Maracuja, gelbe Früchte Salaten, vegetarischen Gerichten (insbesondere solchen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel oder Lauch), sowie Meeresfrüchten und Geflügel
Passt zu:	
Prämierung:	Vegan, Bio, Eubio
Trinktemp.:	8-12°C
Land:	Deutschland
Region:	Mittelhaardt
Anbaugebiet:	Pfalz
Sorte:	Sauvignon Blanc
Ausbau:	Edelstahl

Sauvignon Blanc wie man ihn sich vorstellt - Der hier ist so on Point, dass man ein Ausrufezeichen dahinter setzen könnte. Mehr muss man eigentlich nicht wissen: Stachelbeere, Zitronentee, ein wenig Nuss und Thymian geben Würze und sogar ein wenig Exotik ist zu entdecken ... reife Melone hier, gelbe Früchte dort. Der Schluss ebenfalls prägnant – nachhaltig, erdig, zupackend. Ein Wein zum Verlieben!



Nährwertangaben