

Weinexpertise

2022 Sauvignon Blanc trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein

| | | | |
|--------------|-----------------|-------------|---------|
| Artikel-Nr.: | 3422075 | Alkohol: | 11,9 % |
| Gebinde: | 0,75 l | Restzucker: | 5,3 g/l |
| A. P. Nr.: | 5 060 085 16 23 | Säure: | 7,4 g/l |

| | |
|------------------|--|
| Wein: | „Wahnsinn, diese Aromatik in der Nase!“ schwärmt Monika Wilker. „Diese Noten von Holunder und Stachelbeere verzaubern, ohne kitschig zu wirken“. Die Trauben des Sauvignon Blancs stammen aus zwei verschiedenen Weinbergen, zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen. Dadurch vereinen sie unterschiedliche Reifegrade und Aromenstrukturen perfekt miteinander. Elegant, ausdrucksstark, einzigartiger Stil! |
| Trinkempfehlung: | Asia, Asia, Asia schwärmt Adam Hauer, Inhaber und Küchenchef vom gegenüberliegenden Landhotel Hauer. Außerdem gehören Ziegenkäse und Sauvignon einfach zusammen wie Bratwurst und Bier! |
| Ort / Lage: | Pleisweiler-Oberhofen |
| Boden: | Sandstein/Buntsandstein |
| Ausbau: | Im Edeltank |
| Geschmack: | trocken |
| Trinktemperatur: | 8-12 °C |
| Anbaugebiet: | Deutschland - Pfalz |
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |

