

Weinexpertise

2025 Sauvignon Blanc trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	3425075	Alkohol:	12,6 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	5,1 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 26 25	Säure:	6,8 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 Aromen-Strukturen perfekt miteinander. Einerseits riechen wir Grünes, wie Brennnessel, frischer Grasschnitt und Holunder, andererseits reife Birne und eine leichte gelbe Frucht. Im Mund liegt der Sauvignon Blanc elegant und frisch am Gaumen. Stahlige, aber leicht würzige Noten runden das Mundgefühl ab. Ein ausdrucksstarker Wein mit einem einzigartigen Stil!
Trinkempfehlung:	"Asia, Asia, Asia" schwärmt Adam Hauer, Inhaber und Küchenchef vom gegenüberliegenden Landhotel Hauer. Ein leichtes Curry mit Sesam und Koriander zum Beispiel. Aber auch ein cremiger Chèvre passt hervorragend zu Sauvignon Blanc.
Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Sandstein/Buntsandstein
Ausbau:	Im Edelstahltank
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	8-12 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc