

## 2025 SAUVITAGE TROCKEN - BRAY FOR THE FUTURE

### WEINBESCHREIBUNG

Als Zukunftsrebe ermöglicht Sauvitage einen nachhaltigen Weinbau mit reduziertem Ressourceneinsatz. Ein entscheidender Schritt für zukunftsfähigen Weinbau. BRAY FOR THE FUTURE ist eine Hommage an die Esel, die mit ihrem i-aahen (englisch: bray) unseren Heimatort prägen. Unser Sauvitage überzeugt mit seiner gehaltvollen Aromatik mit Noten von Maracuja und spritziger Grapefruit.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Sauvitage trocken passt hervorragend zu leichter Sommerküche, Meeresfrüchten, Fischgerichten (z.B. Pasta mit Scampi) und asiatischer Küche. Er harmoniert zudem gut mit mildem Käse, hellem Geflügel und frischen Salaten.



### ANALYSEWERTE

A 12.5 % vol. S 6.5 g/l RZ 7.4 g/l

### TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 900 ▪ AP-Nr. 26\_026 ▪

0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein

Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.



**Weinbiet Manufaktur eG**

An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße

[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de) ▪ [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)

Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179