WEINBIET
MANUFAKTUR

2026 BRAY FOR THE FUTURE - SAUVITAGE TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Als Zukunftsrebe ermöglicht Sauvitage durch besondere Rebeigenschaften einen geringeren Aufwand bei der Bewirtschaftung. 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 6.7 g/l RZ 8.1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 900 ▪ AP-Nr. 26_098 ▪
0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179