2024 RÉSERVE SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Unser Sauvignon Blanc Fumé, wobei Fumé die Bezeichnung für den Ausbau im Eichenholzfass ist, glänzt goldgelb im Glas. In der Nase begeistert dieser Wein mit klassischen Aromen von Stachelbeeren, Papaya und grünen sowie rauchigen Facetten. Die Reifezeit von sechs Monate auf der Hefe beschert einen eleganten und komplexen Körper, gepaart mit einer intensiven Feinfruchtigkeit. Ein vielschichtiger Wein, den es zu genießen lohnt!

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser aussagekräftige Sauvignon Blanc spricht für sich. Egal ob pur oder als Speisbegleiter zu gebratenen Garnelen und Meeresfrüchten ist dieser Weißwein eine lohnenswerte Kombination.

ANALYSEWERTE

A 13 % vol. S 6 g/l RZ 0.9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 794 ▪ AP-Nr. 25_096 ▪ Enthält Sulfite
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