

Weingut Margarethenhof GbR Sauvignon Blanc trocken Weingut Margarethenhof

Margarethenhof
Weingut Forst



| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Art.-Nr.: | 621320-24 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Anbaugebiet: | Mittelhaardt Weinstrasse |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2024 |
| Rebsorten: | Sauvignon Blanc |
| Restzucker: | 2.10 g/l |
| Säure: | 6.6 g/l |
| Serviertemperatur: | 10-12 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 4260470210200 |

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Sauvignon Blanc wie man ihn sich vorstellt - Der hier ist so on Point, dass man ein Ausrufezeichen dahinter setzen könnte. Mehr muss man eigentlich nicht wissen: Stachelbeere, reife Melone, Zitrontee, ein wenig Nuss und Thymian geben Würze und sogar ein wenig Exotik ist zu entdecken ... Mango & Maracuja hier, gelbe Früchte dort. Der Schluss ebenfalls prägnant - nachhaltig, erdig, zupackend. Ein Wein zum Verlieben!

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



4 260470 210200 >