



Sauvignac

Art.-Nr.: 2023-849

Kategorie:	Weißweine
Rebsorten:	Sauvignac
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	2,1 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C

Ausbau:

Eine unbekannte Rebsorte, gekreuzt mit zwei alten Bekannten: Riesling & Sauvignon Blanc. Hocharomatisch in der Nase nach gelben, heimischen Früchten und ausdrucksstark am Gaumen. Säure und fruchtige Frische im Abgang, langer Nachhall.

Sauvignac gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und ist somit besonders ressourcenschonend.

Sauvignac erbringt Weißweine mit Aromen von Aprikose, Litschi sowie Nuancen schwarze Johannisbeeren, zu denen geschmacklich noch Stachelbeere und Grapefruit dazukommen.





Nährwertangaben je 100ml:

Energie	298 kJ/71 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

