



Granit Sauvignon Blanc trocken 2022

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

In der Nase zeigt der Granit Sauvignon Blanc Noten von Maracuja und Stachelbeeren. Am Gaumen entfaltet er eine gehaltvolle Struktur mit einer erfrischenden Säure, durch die seine Frucht wunderbar unterstützt wird.

Produzent	Weingut Schloss Ortenberg
Kategorie	Weisswein
Land	Deutschland
Region	Baden
Klassifizierung	QbA
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319890
Passt zu	Geflügel, asiatischen Gerichten, Fisch, Käse, Meeresfrüchten
Bewertungen	Falstaff 91/100



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Granitverwitterungsböden.

Geschichte

Geprägt durch die kargen Granitverwitterungsböden und dem Zusammenspiel aus kühlem Schwarzwald und warmem Rheintal.

