



Granit Sauvignon Blanc trocken 2023

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 | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Sauvignon Blanc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 320913 |
| Passt zu | Geflügel, asiatischen Gerichten, Fisch, Käse, Meeresfrüchten |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Granitverwitterungsböden.

Geschichte

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

