



Granit Sauvignon Blanc trocken 2023

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

Al naso, il Granit Sauvignon Blanc presenta note di frutto della passione e uva spina. Al palato, dispiega una ricca struttura con un'acidità rinfrescante che sostiene meravigliosamente il frutto.

Produttore	Weingut Schloss Ortenberg
Categoria	Vino bianco
Paese	Germania
Regione	Baden
Classificazione	QbA
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320913
Adatto a	Pollame, Piatti asiatici, Pesce, Formaggi, Frutti di mare



Vinificazione

Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

Terreni granitici.

Storia

Caratterizzato da terreni brulli e granitici e dall'interazione tra la fresca Foresta Nera e la calda valle del Reno.

