



Granit Sauvignon Blanc trocken 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319890
Adatto a	Pollame, Piatti asiatici, Pesce, Formaggi, Frutti di mare
Valutazioni	Falstaff 91/100



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.

