

Weingut Margarethenhof GbR Sauvignon Blanc trocken Weingut Margarethenhof

Margarethenhof
WEINGUT FORST



Art.-Nr.:	621320-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Mittelhaardt Weinstrasse
Anbauregion:	Pfalz
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	6.6 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	4260470210200

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Sauvignon Blanc wie man ihn sich vorstellt - Der hier ist so on Point, dass man ein Ausrufezeichen dahinter setzen könnte. Mehr muss man eigentlich nicht wissen: Stachelbeere, reife Melone, Zitrontee, ein wenig Nuss und Thymian geben Würze und sogar ein wenig Exotik ist zu entdecken ... Mango & Maracuja hier, gelbe Früchte dort. Der Schluss ebenfalls prägnant - nachhaltig, erdig, zupackend. Ein Wein zum Verlieben!

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

