



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

ANALYSEWERTE

Restsüße: 2,2 g/l · Säure: 6,4 g/l · Alkohol: 13,0 %

TRINKTEMPERATUR

8 bis 12 °C

AUSGEZEICHNET MIT

AWC Vienna 2025 GOLD

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Dieser Sauvignon Blanc vereint grüne, frische Kräuterigkeit, auch ein Hauch von Heu, mit gelber, reifer Frucht. In den Sinn kommen Melone, Stachelbeere und andere Zitrusfrüchte. Das fein ausbalancierte Süße-Säure-Spiel verleiht ihm Grandezza.

RÉSERVE

kraftvoll. erlesen. herausragend.

Unsere Besten! Das Lesegut noch mal strenger selektioniert, der Ausbau überwiegend in edlen Barriquefässern und genug Zeit zu reifen – unsere Premiumweine sind mit größter Präzision und ganz viel Hingabe vinifiziert. So entstehen wahre Meisterwerke für anspruchsvolle Weinliebhaber.

PASST ZU...

Im Holz gereift, passt er bestens zu Gerichten mit Röstaromen, etwa gegrilltem oder gebratenem Fisch. Das gilt auch für Gemüse. Er nimmt es aber auch mit einem Caesar Salad auf.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Tel. +49 (0) 7151 6908-0 · info@remstalkellerei.de · www.remstalkellerei.de