

Sauvignon Blanc "SB" fruchtig

Jahrgang: 2023

Analysewerte:

Restsüße: 13,0 g/L **Säure:** 6,4 g/L **Alkohol:** 11,0 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Hoch eleganter Weißwein mit beeindruckenden Aromen von Stachelbeeren und Kiwi. Im Geschmack ein exotisches Erlebnis von Litschi und Maracuja.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Kräutern und Stachelbeeren.

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Kräutern und Stachelbeeren.

Essensempfehlung

Der junge Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Fischgerichten, Spargel oder asiatischer Küche. Ideal für Sommerfeste und gesellige Abende.

