



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2025 SAUVIGNON BLANC "SB" FRUCHTIG

ANALYSEWERTE

Restsüße: 14,0 g/l · Säure: 6,3 g/l · Alkohol: 12,0 %

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 °C

AUSGEZEICHNET MIT

Landesweinprämierung 2025 GOLD, AWC Vienna 2025 GOLD

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

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

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.

PASST ZU...

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



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

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