Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Beschreibung:
Die Trauben für diesen charismatischen Gutswein stammen aus vielen erstklassigen Parzellen und teilweise sehr wertvollen Einzellagen, die diesem Sauvignon Blanc mit ihren mineralischen Kalkböden seine fein-kreidige Würze verleihen.
Aromenprofil:
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Stachelbeernuancen, weiße Blütenaromen, ein Hauch von Orangenzesten, keine Spur vorlaut. Kernige Textur, weißer Apfel, frischer Säurebogen, mineralisch und gut anhaltend, zitroniger Touch im Nachhall, gutes Reifepotenzial.
Passt zu:
Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüsecarpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Südsteiermark
Produzent:	Weingut Tement (Biodynamisch)
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0551724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch