



## 2021 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

**Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz               |
| <b>Region:</b>        | Graubünden            |
| <b>Subregion:</b>     | Zizers                |
| <b>Produzent:</b>     | Manfred Meier         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20         |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0154921               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |