



## Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement

Un Sauvignon Blanc de Styrie

### **Beschreibung:**

Les raisins de ce Gutswein charismatique proviennent de nombreuses parcelles de première de classe et en partie d'emplacements individuels inestimables, dont les sols minéraux calcaires parent ce Cabernet Sauvignon de saveurs finement crayeuses.

### **Degustationsnotiz:**

Vert-jaune clair aux reflets argentés. Un nez aux fines nuances de groseilles, fleurs blanches et un souffle de zeste d'orange. Vin à la texture nette et à la fraîcheur acidulée, minéral et persistant, touche citronnée en finale, bon potentiel de garde.

### **Accompagne idéalement:**

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                                             |
|------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche                                    |
| <b>Sous-région:</b>    | Styrie du Sud                               |
| <b>Produzent:</b>      | Weingut Tement                              |
| <b>Elevage:</b>        | en Foudre                                   |
| <b>Viticulture:</b>    | Biodynamique. Certification bio: AT-BIO-402 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5%                                       |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2027                               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Sauvignon Blanc                        |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0551723                                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement

|                     |                                             |
|---------------------|---------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                                    |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sauvignon Blanc                        |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2027                               |
| <b>Weinbau:</b>     | Biodynamique. Certification bio: AT-BIO-402 |
| <b>Elevage:</b>     | en Foudre                                   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5%                                       |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés                 |