



## 2018 Sauvignon Blanc

Südstyria DAC, Weingut Tement (Bio)

Un Sauvignon Blanc de Styrie

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** Autriche

**Région:** Styrie

**Sous-région:** Styrie du Sud

**Producteur:** Tement

**Notation(s):**

**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Cépage(s):** 100% Sauvignon Blanc

**Référence:** 0551718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc**

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Bio)

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés