



Sauvignon Blanc Auslese 2021

Ausbau

Stahltank, süß

Analysedaten

Alk.: 13,7 Vol%; **Restzucker:** 51,5 g/l; **Säure:** 6,9g/l

Lage

Wolfsbach

Der Wein

Die Sauvignon Blanc Auslese zeigt sich in einem glänzenden Hellgelb mit goldenem Schimmer und zarten Schlieren. Ihr intensiv fruchtiger Duft erinnert an grünem Paprika, sowie an exotische Früchte, wie Litschi und Maracuja. Am Gaumen repräsentiert sie ebenfalls diese fruchtigen Noten und hat eine lebendige Säure. Das Frucht-Säure-Spiel bleibt lange am Gaumen erhalten.

Speisebegleitung

Der Wein ist der ideale Begleiter zu verschiedensten Desserts, aber auch zu pikanten Vorspeisen, wie Gänse-Leber-Paté oder asiatischen süß-sauren Gerichten.

Serviertemperatur

8-10°C im Weißweinglas

Trinkreife

2021-2031