



Granit Sauvignon Blanc trocken 2023

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

In der Nase zeigt der Granit Sauvignon Blanc Noten von Maracuja und Stachelbeeren. Am Gaumen entfaltet er eine gehaltvolle Struktur mit einer erfrischenden Säure, durch die seine Frucht wunderbar unterstützt wird.

Produzent	Weingut Schloss Ortenberg
Kategorie	Weisswein
Land	Deutschland
Region	Baden
Klassifizierung	QbA
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320913
Passt zu	Geflügel, asiatischen Gerichten, Fisch, Käse, Meeresfrüchten



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Granitverwitterungsböden.

Geschichte

Geprägt durch die kargen Granitverwitterungsböden und dem Zusammenspiel aus kühlem Schwarzwald und warmem Rheintal.

