



Granit Sauvignon Blanc trocken 2023

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

Au nez, le Granit Sauvignon Blanc présente des notes de maracuja et de groseilles à maquereau. En bouche, il déploie une structure riche avec une acidité rafraîchissante qui soutient merveilleusement son fruit.

Producteur	Weingut Schloss Ortenberg
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	QbA
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320913
Accord mets et vins	Volaille, Plats asiatiques, Poisson, Fromage, Fruits de mer



Vinification

Élevage en cuve d'acier.

Terroir

Sols d'altération du granit.

Histoire

Marqué par les sols granitiques arides et l'interaction entre la fraîcheur de la Forêt-Noire et la chaleur de la vallée du Rhin.

