



Granit Sauvignon Blanc trocken 2024

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 | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2027 |
| Cépages | Sauvignon Blanc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322455 |
| 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.

