



Granit Sauvignon Blanc trocken 2023

Al naso, il Granit Sauvignon Blanc presenta note di frutto della passione e uva spina. Al palato, dispiega una ricca struttura con un'acidità rinfrescante che sostiene meravigliosamente il frutto.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Weingut Schloss Ortenberg |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Germania |
| Regione | Baden |
| Classificazione | QbA |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2026 |
| Vitigni | Sauvignon Blanc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320913 |
| Adatto a | Pollame, Piatti asiatici, Pesce, Formaggi, Frutti di mare |



Vinificazione

Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

Terreni granitici.

Storia

Caratterizzato da terreni brulli e granitici e dall'interazione tra la fresca Foresta Nera e la calda valle del Reno.

