WEIN-
EXPERTISE

SAUVIGNON BLANC SÜDTIROL DOC "PRAIL" MAGNUM

ART-NR. 11173

CHARAKTERISTIK Leuchtend gelbe Farbe; intensive Fruchtnoten nach Holunder, Akazienblüten, Stachelbeeren und Salbei. Am Gaumen frische, knackige Säure mit dezent mineralischem Nachgeschmack.

SPEISENEMPFEHLUNG Eignet sich hervorragend als Aperitiv, aber auch zu Spargel oder kräuterlastigen Fischgerichten wie einem Fischfilet auf Zucchinigemüse mit Bärlauchpesto.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10° - 12°C

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Südtirol (Italien)

FLASCHENINHALT 1.50 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 0.80 g/l., Gesamtsäure 5.79 g/l., Kann Spuren tier. Eiweißes enthalten, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank und großes Holzfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057, Girlan, Italien

ABFÜLLER Kellerei Schreckbichl - Eppan - Bozen - Italia