

## WEIN- EXPERTISE

# SAUVIGNON BLANC SÜDTIROL DOC "PRAIL" MAGNUM



**ART-NR.** 11173

**ERZEUGER** Schreckbichl

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

**VERZEHREMPFEHLUNG** Eignet sich hervorragend als Aperitiv, aber auch zu Spargel oder kräuterlastigen Fischgerichten wie einem Fischfilet auf Zucchini Gemüse mit Bärlauchpesto.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 10° - 12°C

**REBSORTE(N)** Sauvignon Blanc

**ANBAUGEBIET** Südtirol (Italien)

**FLASCHENINHALT** 1.5 Liter

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

**AUSBAU** Edeltahltank und großes Holzfass

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057, Girsland, Italien

**ABFÜLLER** Kellerei Schreckbichl - Eppan - Bozen - Italia