

WEIN- EXPERTISE

THÖRLE SAUVIGNON BLANC "FASS 89" TROCKEN QBA BIO



ART-NR. 61121

ERZEUGER Thörle

CHARAKTERISTIK Es dominieren Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittene Brennnesseln. Dazu leichte Noten vom Kalksteinboden. Am Gaumen sehr saftig mit salzig-mineralischem Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Der Sauvignon Blanc "Faß 89" passt exzellent zu gegrilltem Fleisch mit asiatischen Gewürzen und angenehmer Chilischarfe und gedämpftem Reis.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Rheinhessen (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.20 g/l., Gesamtsäure 7.80 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 95% im Stahltank, 5% im großen Holzfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weingut Thörle GbR - D-55291 Saulheim