

## 2017 SAUVIGNON BLANC trocken Q.b.A Nußdorfer Bischofskreuz



Diese ursprünglich französische Rebsorte mit norditalienischen Vorfahren (sie ist eine natürliche Kreuzung von Traminer und Chenin Blanc) ist mittlerweile weltweit hoch im Kurs und auch in Deutschland mit ca. 1.000 ha Anbaufläche weiterhin im Aufwärtstrend. Was macht sie so besonders, so attraktiv? Mit Sicherheit ihre einmalige Aromakomposition, die zwar genetisch veranlagt ist, aber sich nur mit viel Arbeit im Weinberg zu einer harmonischen Ausprägung entwickelt. Denn durch passende Laubarbeit und individuelle Prüfung der Traubenaromen im Herbst, wird jede unserer drei Sauvignon-Anlagen zur optimalen Reife geerntet und separat verarbeitet. Dies führt dann letztendlich im finalen Pfaffmann Sauvignon Blanc zum typisch intensiven Duft nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Limetten und saftiger Maracuja sowie dem finalen „grünen“ Hauch von Granny Smith und frischem Gras.

Dadurch ist er ein idealer Wein für grün-fruchtige Speisen wie z.B. Salate mit grünem Spargel und grünem Pfeffer, gerne auch mit Erdbeeren, oder Fischgerichte, die eine kräuterwürzige Sauce haben. Aber auch als Partner von Ziegenkäse ebenso wie vegetarischen Gerichten oder einfach nur zur Erfrischung an einem heißen Sommerabend auf der Terrasse ist er ein Genuss.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 124

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite