



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2022

2021 SAUVIGNON BLANC trocken Q.b.A



Die erstmals in Frankreich urkundlich erwähnte Rebsorte wird seit knapp 25 Jahren in Deutschland angebaut. Mittlerweile hat diese ihren festen Platz im lokalen Rebsorten Portfolio.

Die Bukett-Rebsorte hat einen geschmacklich sehr hohen Wiedererkennungswert und genau diesen gilt es beim vinifizieren anzustreben:

Schon in der Nase präsentiert sich der Wein mit einer ausgeprägten duftigen Fruchtnoten, die an Schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren erinnern.

Am Gaumen fällt zu Beginn eine spritzige Frische auf, die zusammen mit der Frucht und leichter Säure ein elegantes und unaufdringliches Geschmackserlebnis bereitet.

Zum Finale halten sich die Aromen lange aber ohne zu übersteuern am Gaumen.

Dieser frische Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu exotischen Speisen wie zum Beispiel die indische Küche, oder zu Meeresfrüchten. Durch seine frische Säure bietet dieser Sauvignon Blanc auch Solo oder als Aperitif einen harmonischen Trinkgenuss.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 124

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

