

## Sauvignon Blanc - Barrique, Biowein

### Weinbeschreibung

aus vollreifen Trauben, Holunderduft,  
in neuen kleinen Eichenfässern gelagert,  
trocken, mit würziger Röstaromatik  
Schmeichler mit voller Kraft, Maximus

### Passend zu

würzigen Speisen, Gerichte mit Curry und Kräutersaucen,  
Meeresfische in kräftigen Saucen, Spargel

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Traubensorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Lesedatum:</b>	26. Oktober 2015
<b>Lesegradation:</b>	23 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	ca. 3 Wochen im Barrique
<b>Ausbau:</b>	Barrique neu
<b>Trinktemperatur:</b>	8-10 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 15,5 Vol-%, Restsüße 8,5 g/l halbtrocken Säure 4,7 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 23 mg/l, gesamte schwefelige Säure 60 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l
<b>Vegan geeignet:</b>	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
<b>Sortenherkunft:</b>	Frankreich