



SAUVIGNON BLANC trocken

Art.-Nr.: 01



Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	6,5 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	8 °C

Beschreibung:

Ein klar strukturierter, sortentypischer Sauvignon Blanc mit markanter Frische und feiner aromatischer Präzision. In der Nase zeigen sich ausdrucksvolle Noten von Stachelbeere, grünem Apfel und Zitrus, begleitet von einer charakteristischen Paprikanote. Am Gaumen wirkt er geradlinig und lebendig, getragen von einer animierenden Säure und mineralischer Eleganz.

Ein Wein mit Profil – ideal zu Fisch, Ziegenkäse oder als anspruchsvoller Aperitif.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	302 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	





SCHLAGKAMP

TRADITION SEIT 1602

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

