

Sauvignon Blanc, Niersteiner Pfaffenkappe, QW, trocken

Deutschland | Rheinhessen | 2025 | trocken

Beschreibung

Entdecken Sie einen trockenen Weißwein, der mit seiner intensiven Fruchtigkeit begeistert und pure Lebensfreude ins Glas bringt! Verführerische Aromen von sonnengereifter Maracuja und frischer Stachelbeere prägen sein ausdrucksstarkes Geschmacksprofil und verwöhnen den Gaumen mit jeder einzelnen Note. Feine Nuancen von Paprika und zarter getrockneter Aprikose verleihen dem Wein eine aufregende Komplexität und machen ihn zu einem echten Erlebnis für alle Sinne. Seine strahlend goldgelbe Farbe verspricht Genuss auf höchstem Niveau – abgerundet durch eine erfrischende Säure und einen harmonisch mittelkräftigen Körper.

Wussten Sie schon?

Sauvignon Blanc gehört zu den faszinierendsten Weißweinrebsorten der Welt. Ursprünglich im französischen Loiretal beheimatet, hat er längst auch in Deutschland eine neue Heimat gefunden, insbesondere in Anbaugebieten wie der Pfalz, Rheinhessen und Baden. Typisch für Sauvignon Blanc sind seine lebendige Frische, eine klare Säure und ein intensives Aromenspiel von exotischen Früchten, Zitrusnoten sowie feinen kräuterigen Nuancen. Je nach Herkunft präsentiert er sich fruchtbetont, mineralisch oder mit einer eleganten Kräuterwürze.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Sauvignon Blanc als idealen Begleiter zu zartem Fisch, edlen Meeresfrüchten wie Garnelen oder Jakobsmuscheln sowie feinen Geflügelgerichten oder einer leichten Gemüse-Pasta.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Sauvignon Blanc	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	ALKOHOL:	11,5% vol
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

