



„VOGEL“ Sauvignon Blanc

2024, trocken, Deutscher Qualitätswein
750ml

Boden
Bunter Mergel

Daten
12,0% vol; 2,5 g/l Säure, 6,3 g/l RZ

Ausbau
Ganztraubenpressung, Spontangärung Edelstahl und
Holzfass

Sensorik
Helles strohgelb. Klare fruchtige Nase nach reifer
Stachelbeere, Kiwi und Zitrusfrüchten. Am Gaumen
dann Holunder und Schwarzer Johannisbeere. Sehr
gradlinige und schlanke Struktur, mineralisch, nervige
druckvolle Säure mit langen Abgang.

Trinktemperatur
10-12°

Empfehlung
Entenbrust, Pasteten, Tatar vom Thunfisch mit
Koriander, Kabeljau, Kohlrabi und Beurre Blanc

BIOWEIN NACH DE-ÖKO-003
DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFT

Nährwerte und Zutaten

Durchschnittliche Nährwerte			Je 100 ml
Energie			293 kJ / 70 kcal
Kohlenhydrate			0,7 g
- davon Zucker			0,3 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesät-			
tigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz			

Zutaten
Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Milchsäure,
Sulfite.