

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark DAC



Ernte 2022

Qualitätswein S 401/23

Alkohol: 13,1 %vol.

750 ml

trocken

Restzucker 1,2 g/l

Säure 6,5 g/l

Drehverschluss

Trinkreife: 2023 - 2026

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Speiseempfehlung:

Zu Fischgerichten die nicht viel Eigengeschmack haben, Gemüse, zu Pasteten, Austern, Hummer, Nudelgerichte, zu Spargel, zu Ziegen- und Schafskäse mit dezentem Geschmack

Kostnotiz:

Papriziertes, würzig-mineralisches Bukett, sehr einnehmend, am Gaumen tolle Aromen, grüner Paprika, auch Stachelbeeren und Kräuternuancen, immer elegante Frucht mit kompromissloser Sortentypizität – toller Wein mit gutem Trinkfluss! -

„Durch und Durch“ ein reiner Sauvignon

WEINGUT STROHMEIER-TROBI ■ OBERFAHRENBACH 41 ■ 8452 GROßKLEIN
☎ 0043 664 51 15 600 oder 0043 3454 374
info@strohmeier-trobi.at ■ www.strohmeier-trobi.at
SÜDSTEIERMARK ■ AUSTRIA