

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark DAC



Zutaten und
Nährwerte



Ernte 2024

Qualitätswein S 126/25

Alkohol: 13,5 %vol.

750 ml

trocken

Restzucker 1,1 g/l

Säure 5,7 g/l

Drehverschluss

Trinkreife: 2025 - 2028

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