

# Weingut Margarethenhof GbR Sauvignon Blanc trocken Weingut Margarethenhof



<b>Art.-Nr.:</b>	621320-2025
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Mittelhaardt Weinstrasse
<b>Anbauregion:</b>	Pfalz
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Restzucker:</b>	2.10 g/l
<b>Säure:</b>	6.6 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	4260470210200

## Preise

**Flasche 9,20 €** brutto

Preis pro Liter: 12,27 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Sauvignon Blanc wie man ihn sich vorstellt - Der hier ist so on Point, dass man ein Ausrufezeichen dahinter setzen könnte. Mehr muss man eigentlich nicht wissen: Stachelbeere, reife Melone, Zitronentee, ein wenig Nuss und Thymian geben Würze und sogar ein wenig Exotik ist zu entdecken ... Mango & Maracuja hier, gelbe Früchte dort. Der Schluss ebenfalls prägnant - nachhaltig, erdig, zupackend. Ein Wein zum Verlieben!

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

## Zutaten

Bio-Trauben, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Säureregulator: Weinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

