



# Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2019

## SAUVIGNON BLANC trocken QbA

Ein klassischer Sauvignon Blanc. Die Essenz aus knisternder Frische, lebhaftem Aromenspiel, exotischer Frucht und energischem Charakter. Nur wenige Rebsorten geben Ihr Bukett so bereitwillig frei wie der Sauvignon Blanc. Grüne Noten erinnern an frisch gemähtes Gras und Paprika - sie wechseln sich ab mit reifer Stachelbeere und dem typischen Cassisduft. Er trumpft auf mit dem klassischen, vollen Aromenspektrum. Am Gaumen zeigt er sich säurefrisch, saftig und knackig. Hier in unserer "schwäbischen Toskana" - wie das Zabergäu auch liebevoll genannt wird - kann sich der Sauvignon Blanc, der mittlerweile den Siegeszug um die ganze Welt angetreten hat, nur an den besten Standorten optimal entfalten. Ob Sommerwein, als super Seafood-Begleiter, zu Ziegenkäse und warum nicht zum grünen Spargel...er ist ein Multitalent mit AHA-Effekt.



Artikelnummer:	607
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll, kräftig
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	6,6 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

Anlass:	Sommerwein Party Grillen Einladung / Rendezvous Grillabende im mediterranen Stil mit Antipasti-Gemüse, Gazpacho, Fisch!
---------	--

Speiseempfehlung:	Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Kalb Spargel Flammkuchen mit gartenfrischem Rukola oder Feldsalat bestreut = TOP!
-------------------	---

