MERK

SAUVIGNON BLANC -M- trocken

Art.-Nr.: 13

Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	0,2 g/l
Säuregehalt:	4,6 g/l
Trinktemperatur:	8-10 °C

Beschreibung:

Der Sauvignon Blanc -M- ist aus unseren besten Sauvignon Blanc Trauben gekeltert. Er gärt und reift zum Großteil in Edelstahltanks. Einen kleinen Teil der Trauben haben wir im Holzfaß ausgebaut, was ihm die Saftigkeit, Konzentration und Länge verleiht. Er hat einen schönen Schmelz, einen weichen, cremigen Holzeindruck. Die Holznote ist mild, die Fruchtigkeit sehr intensiv. Wir freuen uns über das Ergebnis unserer neuen Kreation.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	310 kJ/74 kcal
Enthält geringfügige Mengen von: Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Vinou® Expertise

Weingut Walter Merk GdbR
Gönnheimer Straße 50 • 67158 Ellerstadt
Telefon: (0 62 37) 85 48 • E-Mail: info@weingutmerk.de

4 260194 320414