

Diehl Alexandra und Andreas Sauvignon Blanc QbA A.Diehl



| | |
|---------------------------|----------------------|
| Art.-Nr.: | 059003-2025 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12,4 % |
| Anbaugebiet: | Südliche Weinstrasse |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Ausbau: | imahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2025 |
| Rebsorten: | Sauvignon Blanc |
| Restzucker: | 7.60 g/l |
| Säure: | 6.70 g/l |
| Serviertemperatur: | 12 |
| Trinkreife: | 2 |
| EAN: | 4262508480562 |

Preise

Flasche 8,20 € brutto

Preis pro Liter: 10,93 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Intensiver, klassischer Sauvignon Blanc, der seine Stärken auf der fruchtigen Seite ausspielt.
- In der Nase exotische Noten von Ananas, Papaya und Passionsfrucht mit etwas frischem Grasschnitt.
- Im Mund sehr frisch mit leichtem Prickeln und einem sehr kompakten mineralischen Mundgefühl.
- Die Säure wird gut eingebunden und zeigt sich vor allem im hinteren Mundbereich.
- Am Gaumen werden die intensiven Zitrus- und Ananasnoten von der leichten Extraktsüße unterstützt und bis weit in den Nachhall getragen.

Sehr fruchtbetonter Sauvignon Blanc mit viel Exotik und deutlich spürbarer Säure.

Ein Klassiker zu Meeresfrüchten wie Shrimps in süß saurer Chilisauce mit Ingwer oder zum indischen Hühnchen Curry mit aromatischem Reis.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Äpfelsäure, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummiarabikum, Antioxidationsmittel: Sulfite, Ascorbinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

