



SAUVIGNON BLANC FRANKWEILER TROCKEN 2024



Dieser Sauvignon Blanc überzeugt mit einer Fülle vielfältiger Fruchtaromen. In der Nase entfaltet er exotische Noten von Maracuja und Mango, die von zarten Nuancen grüner Paprika und Stachelbeeren ergänzt werden. Am Gaumen zeigt er sich ebenso komplex wie im Duft, mit einer intensiven Fruchtigkeit.

Frankweiler: Der Ort Frankweiler bietet unseren Rebstöcken eine optimale Voraussetzung für charakterstarke Weine. Die Gemarkung weist eine große Vielfalt an verschiedenen Bodenzusammensetzungen auf, überwiegend Kalkstein in unterschiedlichen Arten, Gelber Sandstein und Blauer Keuper.

Qualitätsstufe Ortsweine

Boden Sandboden

Ertrag 80 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Edelstahlausbau

Mostgewicht 90 °Oechsle

Analyse Alkohol 12,5 %vol – Säure 6,3 g/l – Zucker 4,8 g/l

Kulinarische Empfehlung Risoni „Puttanesca“ mit Doradenfilet

Trinktemperatur 10 - 12 °C

