



Weingut Knöll & Vogel GbR - Klingweg 3 - 76887 Bad Bergzabern
weingut@knoell-vogel.de - Telefon: 06343/1246 - Fax: 06343/2104

Weinexpertise

Sauvignon Blanc fumé Grosser Vogel

Die typische Stachelbeeraromen sind sehr schön ausbalanciert mit den würzigen und rauchigen Holznoten. Die typische Stachelbeeraromen sind sehr schön ausbalanciert mit den würzigen und rauchigen Holznoten. Enthält Sulfite

Artikel-Nr.: 38	Alkohol	12,0 %Vol.
Jahrgang: 2022	Restzucker:	7,4 g/l
Gebinde: 0.75 Ltr.	Säure:	6,9 g/l

Rebsorte / Farbe::	Sauvignon Blanc fumé
Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Ort / Lage:	Bergzaberner Wonneberg
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	6 - 8°C
Speisenempfehlung:	kräftige Fisch- und Fleischgerichte, Braten, cremige Suppen oder Pasta mit Sahnesoße
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze, DLG Bundesweinprämierung Gold
Auslobung:	Nur die besten Trauben wurden für diesen facettenreichen, vielschichtigen Premium-Wein selektiert. Goldgelb im Glas verströmt er sein üppiges Bukett.

