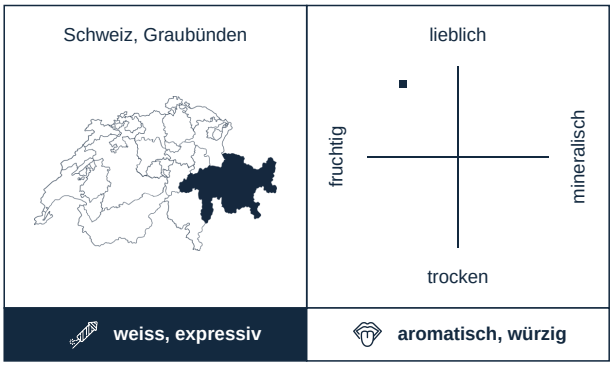
SAUVIGNON BLANC AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2022



Die tiefgründigen Schiefer - und Gneisböden verleihen diesem Sauvignon Blanc Eleganz und Anmut, ohne dabei an Kraft einzubüssen. Die Kelterung ist einfach gehalten um die Frische zu bewahren, mit Gärung und Ausbau im Edelstahltank. Dies sorgt für ein klassisches, aromatisches Bouquet von Stachelbeeren, Limetten und Holunderblüten. Durch seinen aromatischen Charakter passt dieser Sauvignon Blanc hervorragend zu leichten, würzigen Gerichten wie Ziegenkäse, Sommersalaten und vegetarischen Speisen sowie zu weissem Fisch.



Sauvignon Blanc

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Im Edelstahltank vinifiziert und für 9 Monate ausgebaut

Zitrone, Holunderblüte, Grapefruit, Stachelbeere

Gemüsegerichte, gemischter Salat, Süsswasserfisch, Ziegenfrischkäse

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873