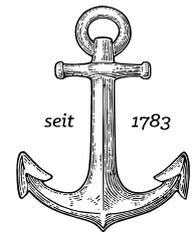


# SEE BRICH



Nr.: H030



## SAUVIGNON BLANC RÉSERVE trocken

<b>LAGE:</b>	<i>Nierstein, Rheinhessen</i>	<b>MENGE:</b>	<i>0,75 l</i>
<b>JAHRGANG:</b>	<i>2021</i>	<b>ZUCKER:</b>	<i>0,7 g/l</i>
<b>REBSORTE:</b>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<b>SÄURE:</b>	<i>7,2 g/l</i>
<b>GÜTEKLASSE:</b>	<i>Qualitätswein</i>	<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	<i>12,5 % vol.</i>
<b>GESCHMACK:</b>	<i>trocken</i>	<b>TRINKTEMP.:</b>	<i>10-12°C</i>

### **BODENART:**

*Löß – Ein Boden mit hohem Humusgehalt und guter Wasserspeicherfähigkeit. Er ist sehr kalk- und nährstoffreich. Die Rebwurzeln können leicht und tief eindringen und erreichen so auch in trockenen Jahren ohne Probleme Wasser und Nährstoffe.*

### **WEINBESCHREIBUNG:**

*Dieser Sauvignon Blanc Réserve wurde im Holzfass ausgebaut. Duftet nach exotischen Früchten, mit einer leichten reduktiven Note. Geschmacklich ist er sehr druckvoll mit einer schönen Frische und kräutiger Note.*

### **ESSENSEMPFEHLUNG:**

*Gegrillte Meerestiere, Hummer, Garnelen, Muscheln, Rindertartar.*

## FAMILIE.VERANKERT IN NIERSTEIN.

Seebrich GbR, Schmiedgasse 3-5, D 55283 Nierstein, Rheinhessen, seebrich.de

