

# Ökonomierat Rebholz

## *Sauvignon Blanc trocken*

 , 750 ml

 Germany,

 9912018180



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.9 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

### Tomatenconsommé mit Kräuterklößen

(Gemüse & Vegetarisch)

### Gegrillter Seeteufel auf Paprikagemüse

(Fisch)

### Kalbsfilet im Salbeimantel mit Waldpilzen auf

### Graupengemüse

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 03.05.2023

Info zum Wein:

Auf Buntsandstein gewachsen.

Info zum Ausbau:

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Sauvignon Blanc mutet in der Nase deutlich vegetabil an, Aromen von wilden Wiesenkräutern treffen auf Koriander, Ingwer, grünen Paprika und erdige Waldpilznoten. Nach längerem Sauerstoffkontakt gesellen sich fruchtige Komponenten von grünem Apfel, Limette und Stachelbeeren hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig, zart salzig und frisch. Auch hier sind es die grünen Aromen, die diesen Wein dominieren und ihm eine puristische Anmutung verleihen. Stoffiger Weißwein mit saftiger Fülle, der perfekt zur Kräuterküche harmoniert.