

Weinexpertise



2021 OLD HANDS Blanco Sauvignon Blanc 12% Vol.

Stachelbeere, exotische Früchte, weich

2021 Old Hands Blanco 12% Vol. Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc Farbe: Helles Gelb Vinifizierung: Die Traubenlese findet maschinell in der Nacht statt. Temperaturkontrollierte Gärung und Reifung auf der Hefe. Beschreibung: DE-ÖKO-034. Im Glas präsentiert dieser Sauvignon Blanc im ersten Moment eine Aromatik von weißen Blüten, während des Schwenkens dann entfaltet sich ein üppiger Duft von exotischen Früchten und Stachelbeeren. Am Gaumen ist er intensiv, frisch und gleichzeitig voluminös mit feinem, animierendem Säuregerüst. Trinktemperatur: 6°C - 8°C Speiseempfehlung: Fisch, Pastagerichte, Helles Fleisch, Ziegenkäse, Junger Käse, Meeresfrüchte, Tapas, Reisgerichte, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch, Geflügel,

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2021
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12% Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	5,75 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Schwefeldioxid und Sulfite
Erzeuger	Bodegas La Purisima, Carretera de Pinoso, 3 - Apartado de correos 27, 30510 Yecla, MurciaSpanien
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Region	Yecla
Land	Spanien
Geschmack	trocken