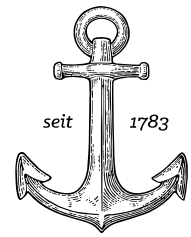


# SEE BRICH



Nr.: H030



## SAUVIGNON BLANC RÉSERVE trocken

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

### 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

