

Weinexpertise

Edition Gourmet Sauvitage



Im Glas präsentiert sich der Edition Gourmet Sauvitage in einem klaren, hellen Gelbton mit feinen grünlichen Reflexen. In der Nase überzeugen frische Aromen von Stachelbeere, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, dezent begleitet von feinen Kräuternuancen. Geschmacklich zeigt er sich trocken, ausgewogen und elegant mit lebendiger Säure, saftiger Frucht und einem klaren, modernen Profil.

Schmeckt zu:



Anbaugebiet	Württemberg		
Name	Edition Gourmet		
Jahrgang	2025		
Rebsorte	Sauvitage		
Qualitätsstufe	Qualitätswein		
Geschmacksprofil	trocken		
Analysewerte	Alkohol	11,0	% Vol.
	Zucker	5,0	g/l
	Säure	5,6	g/l
Artikelnummer	00	031	
EAN/GTIN Flasche	400 684 0	031 552	
EAN/GTIN Karton	400 684 0	031 606	
Flascheninhalt	0,75	Liter	
Trinktemperatur	8 - 10	°C	
Enthält Sulfite			