

Greywacke Wild Sauvignon Blanc Marlborough

Dieser einzigartige Sauvignon Blanc wird in alten Eichenfässern mit wilden Hefen vergoren, was ihm eine komplexe und reichhaltige Textur verleiht. Ein Wein voller Tiefe, der durch seinen würzigen, langen Abgang beeindruckt.

Vinifikation

Durch die Fermentation mit wilden Hefen entwickelt dieser Sauvignon Blanc Aromen von Crème Brûlée, Vanille, Thymian und geröstetem Sesam, ergänzt durch eine cremige Fülle und kreidige Textur.

Verkostungsnotizen

Der Duft von Zitronensorbet, frischem Rosmarin und Muskatnuss prägt diesen Wein. Am Gaumen zeigt sich der mittelkräftige Körper seidig und frisch, mit subtilen Tanninen und einer mineralischen Note, die an Kamille und nassen Stein erinnert.

Speisenbegleitung

Ideal zu gegrilltem Gemüse, herzhaften Fischgerichten oder cremigen Pastagerichten.

[Mehr über Greywacke erfahren](#)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|---------|----|
| Sulfite | Ja |
|---------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|---------------|---|
| Passt zu | Fisch, vegetarische Küche, helles Fleisch |
| Verschlusstyp | Schraubverschluss |
| Geschmack | trocken |
| Herkunft | Neuseeland |
| Region | Marlborough |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc |

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**

Example Company

Inverkehrbringer

FrischeParadies GmbH & Co. KG

Geschäftsbereich weinwerk Frankfurt Lärchenstraße 80 65933 Frankfurt Deutschland