

Weingut Pfeffingen Sauvignon Blanc VDP.Gutswein

Das Weingut Pfeffingen, bekannt für klare und fruchtbetonte Weine, bringt mit diesem Sauvignon Blanc einen aromatischen Gutswein auf die Flasche, der Typizität und Trinkfreude vereint. Pfälzer Löss- und Kalkböden prägen den Stil mit saftiger Frucht und dezenter Würze.

Vinifikation

Kühle Vergärung im Edelstahltank, um die frischen Primäraromen zu bewahren, anschließend kurze Lagerung auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen

Intensiver Duft von Stachelbeere, Limette und Passionsfrucht, unterlegt mit feinen Kräuternoten. Am Gaumen frisch, geradlinig und mit lebendigem Finale.

Speisenempfehlung

Passt hervorragend zu frischen Salaten, Ziegenkäse oder gebratenem Fisch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	310 kJ
Brennwert kcal	74 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1.8 g
davon Zucker	0.8 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Verschlusstyp	Schraubverschluss

Region	Pfalz
Geschmack	trocken
Passt zu	Vorspeisen, vegetarische Küche, helles Fleisch, Salate, Ziegenkäse
Alkoholgehalt	12,00%
Rebsorte	Weißwein Cuvée
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Säureregulator: Milchsäure.

Inverkehrbringer

Weingut Pfeffingen, Furhmann-Eymael GbR
Inh. Doris Eymael, Jan Eymael Pfeffingen 2 67098 Bad Dürkheim Deutschland