



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Dezember 2025

## 2025 SAUVIGNON BLANC trocken Q.b.A



Die erstmals in Frankreich urkundlich erwähnte Rebsorte wird seit knapp 25 Jahren in Deutschland angebaut. Mittlerweile hat sie ihren festen Platz im lokalen Rebsorten-Portfolio.

Die Bukett-Rebsorte zeichnet sich durch einen geschmacklich sehr hohen Wiedererkennungswert aus, den es bei der Vinifikation anzustreben gilt.

Schon in der Nase präsentiert sich der Wein mit ausgeprägten, duftigen Fruchtnoten, die an schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren erinnern.

Am Gaumen fällt zu Beginn eine spritzige Frische auf, die zusammen mit der Frucht und einer leichten Säure ein elegantes und unaufdringliches Geschmackserlebnis bietet.

Im Finale bleiben die Aromen lange präsent, ohne zu übersteuern.

Dieser frische Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu exotischen Speisen wie zum Beispiel indischer Küche oder zu Meeresfrüchten. Durch seine frische Säure bietet dieser Sauvignon Blanc auch solo oder als Aperitif ein harmonisches Trinkerlebnis.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 124

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte  
& Zutaten  
E 315 kJ /  
(76 kcal)  
Pro 100 ml

