weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



AUSVERKAUFT

SAUVIGNON BLANC

2025

Charakteristisch für den Sauvignon Blanc ist der Geruch nach Stachelbeere, Brennnessel und schwarzer Johannisbeere. Dieser Sauvignon hat aber zugleich auch eine unheimliche Leichtigkeit mit einer grünen vegetativen Note. Ausgebaut ist der Wein im Edelstahltank mit kontrolliert kühler Temperatur. Der sehr reduktive Ausbau sorgt für die typische Erhaltung der Sauvignon Blanc Aromen, seiner Authentizität und Frische.

ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,5 g/l
RESTSÜSSE	0 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Sauvignon Blanc
SIEGEL	Bio
BODEN	Buntsandstein
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen
Telefon: +49 (0) 6345-3439
www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de