

WEIN-EXPERTISE 52406

LE PETIT FERMIER

Sauvignon Blanc - Biowein



DE – ÖKO - 007

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	IGP Pays d'Oc
REBSORTE (N)	Sauvignon Blanc
GESCHMACK	Trocken
CHARAKTER	Frischer Duft, mit animierenden Zitrusaromen, Noten von Grapefruit und einem Touch Minze im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er sich sehr balanciert, lebendig und fruchtig. Guter Trinkfluss

EMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, zu würziger Kräuterküche, frischem oder gereiftem Ziegenkäse sowie zu pikant-exotischen Currys.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C
INFO Der Trend geht weg von großen Weinkellereien hin zu kleinen regionalen Erzeugern. Für diese kleinen Winzerbetriebe steht „Le Petit Fermier“ mit den charakteristischen Tier-Etiketten.

Der Weißwein der jungen Weinlinie wird aus der Rebsorte Sauvignon Blanc gekeltert und ist der Inbegriff eines erfrischend-leichten Sommerweins. Die Trauben stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, der durch das warme mediterrane Klima im Languedoc begünstigt wird.



ANALYSE Säure 6,9 g/l Restzucker 5,8 g/l



Zur Online Weinprobe mit Stefan Jakoby
[Bitte QR Code scannen](#)

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 3701086305085