

Produktdatenblatt

Eiseles Weinschmecker GmbH
Benzweg 8
D-64293 Darmstadt

Tel.: +49 (0) 61 51 60 40 456
Fax: +49 (0) 61 51 95 86 675
service@weinschmecker.de
www.weinschmecker24.de



2010 Sauvignon Blanc, Domaine de Montmarin

<center>Frühlings- & Spargelwein 2011:
** statt <strike>5,80 </strike> nur <u>5,05 </u>**
**Sonderpreis bei Abnahme von 12 Flaschen
(11 + 1 Gratis = 12 + 5% Gebinderabatt)!
<i>(Der angegebene Aktionspreis enthält die Gesamtabattierung.)
<i>Bei Abnahme geringerer Mengen entfällt 11+1
und die Preise erhöhen sich entsprechend.</i>
<i>Wichtig: der Aktionspreis wird nicht in den Warenkorb
übernommen, sondern <u>direkt bei uns</u>
berücksichtigt!</i></center>**

Feingliedriger Sauvignon Blanc mit ansprechender Kräuternote und filigraner Frucht

Produktart	Auslieferung binnen
Weißwein, fruchtig trocken	48 Stunden
Flaschengröße/Inhalt	Mindestbestellmenge
0,75 l	1 Flasche
Hersteller	Ihr Preis
Domaine de Montmarin	5,80 € *

Produktbeschreibung

Ein herrlich frischer, lebendiger Vin de Pays aus dem aufstrebenden Languedoc.
Die Trauben für diesen 100%igen Sauvignon Blanc wurden bei Nacht gelesen und anschließend kühl vergoren, um ihre ganze Vielfalt fruchtiger Aromen (Zitrusfrüchte, Birne, Ananas ...) in diesem ausgewogenen, gut strukturierten Tropfen einzufangen.
Ein hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Salaten oder auch zu gegrilltem Fisch.

Expertise

Qualitätsstufe	Trinktemperatur
Vin de Pays	9 - 12 Grad Celsius
Haltbarkeit	passt zu
5 Jahre	Löwenzahnsalat mit Limonen-Joghurtdressing und gebratenen Putenbruststreifen, Rauchlachs mit Dillsenfauce, Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce, Viktoriabarsch in Bärlauchbutter

Rebsorte

100 % Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt

12 Vol.%

Restzucker

1,4 g/l

Anlässe

Erfrischend in den warmen
Monaten oder zu vielseitiger
Kräuterküche

Geschmacksrichtung

fruchtig trocken

Säure

g/l