



LUDWIG

Expertise

Sauvignon blanc trocken

Herkunft: Mosel

Rebsorte: Sauvignon blanc

Kategorie: Gutswein

Artikelnummer: 17

EAN Flasche: 4260126731707

Gutsweine: Die Gutsweine wachsen im ehemaligen Flussbett der Mosel, dort, wo eiszeitliche Kiesablagerungen einen sehr günstigen Untergrund für die Reben schaffen. Bereits im Einstiegsbereich liegen die Erträge deutlich unter dem normalen Niveau der Region. So entstehen gut zugängliche, fruchtige Weine mit viel Trinkfluss aber auch mit guter Struktur.

Beschreibung: Duftet nach Stachelbeeren, frischem Heu und Limetten. Geradlinig, klar mit erfrischendem Abgang. Pure Trinkfreude. Zweifache Auszeichnung als bester Sauvignon blanc der Mosel! Best Oyster wine award in Japan 2020.

„Mosel und Sauvignon? Ja, das passt Und das sogar sehr gut. Die relativ junge, zehnjährige Anlage steht auf Kiesboden, nicht auf Schiefer. Im Duft viel schwarze Johannisbeere, super saftig und schlank. Wunderbare rauchige Würze. Idealer Wein für Blind tastings. Das errät niemand.“ (Sascha Speicher, Meininger's Weinwelt).

Essensempfehlung: Austern, vielerlei Fischgerichte, Muscheln.

Empfehlung und Analyse:

Trinktemperatur: 8-12°C

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: ca. 2-3 g/l

Säure: ca. 7 g/l

Ausstattung und Verpackung:

Flaschenform: Schlegelflasche

Inhalt: 750ml

Leergewicht Flasche: 405g

Flaschen/Karton: 6

Kartongewicht: 7,50kg

Karton/Palette: 60



Weingut Ludwig
Im Bungert 10
54340 Thörnich

Tel: +49-6507-3760
www.ludwig-wein.de
info@ludwig-wein.de

UST.ID.Nr. 215 977 211
BIC: GENODED1MLW
IBAN: DE 77 5856 1771 0000 1070 00