

MÜLLER

Klöch



Sauvignon Blanc STEIERMARK

JAHRGANG	2025
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
AUSBAU	Edelstahltank
BODENART	Sandiger Lehm, Tuffstein, Basalt und Schotter
FARBE	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen
DUFT	Stachelbeere, schwarze Johannisbeere, gelber Paprika
GAUMEN	feingliedrig, würzig und mineralisch
SPEISENEMPFEHLUNG	Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Ravioli in Weißweinsauce, Spinatnockerl, Spargelgerichten und mit Frischkäse gefüllte Oliven.
TRINKTEMPERATUR	7 – 9°C
LAGERPOTENTIAL	2 – 4 Jahre
ALKOHOL	12.5% Vol.
RESTZUCKER	trocken, 1.3g pro Liter
SÄUREGEHALT	5.8g pro Liter
VERSCHLUSSART	Schraubverschluss