



# STEITZ

## STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinberglagen



ANNO  
2024



Rheinhessen | Rheinhessen



Sauvignon blanc 100%



Löss



Edelstahl 100%



11,5 %vol | Alkohol  
5,1 g/l | Restzucker  
7,4 g/l | Säure



Sulfite



26 | STEITZ-Artikelnummer



4260151042601 | Flasche  
4260151042663 | Kiste



Spritzig läuft er mit einem brillanten Limonengelb in's Glas. Das Bukett spielt mit exotischen sowie grünen Fruchtnoten von Maracuja, Guave, Melone, Stachelbeere, aber auch Minze und Melisse. Der „Sauvi“ meistert spielerisch die Balance aus intensiver Frucht, seidiger Textur und animierender Salzigkeit. Dieser vibrierend frische Wein hat das Zeug zum Superstar.



Feine Vorspeisen wie Vitello Tonnato oder Grillgemüse, Fischgerichte wie gebratener Lachs mit Dill und Staudensellerie. Aber auch zu Klassikern wie Hühnerfrikassee oder raffinierten vegetarischen Gerichten ein Traum.



Jetzt bis 2028



8° - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas