



Art.-Nr.: 14401

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION REBELLE SAUVIGNON BLANC

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Die Trauben für die IGP-Weine von Dumnacus werden von unseren Winzern in den Weinbergen des Loire-Tals sorgfältig kultiviert. Die Vielfalt der Böden, auf denen die Reben gedeihen, reicht von den uralten Gesteinen des Armorikanischen Massivs von Anjou bis zu den weißen Kalksteinböden der Regionen Saumur und Tours. Diese geologische Vielfalt verleiht dem Wein seine charakteristische Mineralität und Frische.

BESCHREIBUNG

100 % Sauvignon Blanc. Dank der flexiblen Weinherstellungsregeln innerhalb der IGP können die Winzer ihre Kreativität voll entfalten und das gesamte Potenzial dieser edlen Rebsorte zur Geltung bringen. Sauvignon Blanc ist bekannt für seine Frische und ausgeprägten Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Noten, die durch den Ausbau in modernen Stahltanks bewahrt werden.

Dieser Sauvignon Blanc ist ein frischer, geschmeidiger Wein mit Aromen von Buchsbaum und Zitrusfrüchten. Seine lebendige Säure und die klaren, frischen Fruchtaromen machen ihn zu einem idealen Begleiter für leichte Speisen. Perfekt geeignet für Salate, Buffets oder ein Picknick im Freien, bringt er Frische und Leichtigkeit in jede Mahlzeit.

Der Dumnacus Sauvignon IGP passt hervorragend zu leichten Gerichten wie sommerlichen

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



Salaten, gegrilltem Gemüse oder Meeresfrüchten. Seine frischen Zitrusnoten harmonisieren besonders gut mit Fischgerichten wie gebratenem Zander oder Lachs. Auch zu einem Ziegenkäse-Baguette bei einem Picknick ist er der ideale Begleiter.