



WEINGUT DER  
STADT  
**STUTTGART**



## Sauvignon Blanc

### Stuttgarter Mönchhalde

2024

trocken

*Rebsorte:* Sauvignon Blanc, Trauben aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

*Weinlage:* Stuttgarter Mönchhalde

*Anbau:* Gelesen in zwei Teilen. Beschattete, „grüne“ Trauben und zwei Wochen später sonnengereifte Trauben.

*Ausbau:* Größerer Teil früher gelesene Trauben, kleiner Teil später gelesene Trauben. Ausbau zur Hälfte im Edelstahltank und im 1.500l Holzfass.

*Alkohol:* 13,0 %VOL

*Restzucker:* 0,9 g/l

*Säure:* 4,5 g/l

*Wein enthält Sulfite*

Klassischer Sauvignon Blanc nach regionaler Mentalität. Grüne Paprika und Stachelbeere dominieren, werden aber ergänzt durch exotische Anklänge. Die verspielte Säure macht den Sauvignon Blanc erfrischend und aufregend.



„Bioland“ und das Bioland-Logo sind eingetragene Marken des Bioland e. V., Mainz

Informationen zu Zutaten und Nährwerte je 100 ml:

Brennwert: 327 kJ / 78 kcal

Kohlenhydrate: 1,1 g / davon Zucker: 0,1 g

Zutaten: Trauben, Saccharose, Metaweinsäure,

Antioxidationsmittel (Sulfite), Enthält geringfügige

Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

*Artikelnummer:* 83324

Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de

**STUTTGART**

