herrengut st.martin

2024
fisch
trocken

Der Name ist Programm: die Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc harmoniert besonders gut zu Fischgerichten wie Zander in Dillrahmsauce, Forelle Müllerin oder zu Meeresspezialitäten wie Pulpo. Kräutrig-herb mit präsenter Säure vereinen sich hier sortentypische Aromen wie grüne Paprika und grüner Apfel (Sauvignon Blanc) mit Zitrus und Aprikose (Riesling). Ungemein saftig und vollmundig passt der „Fisch“ aber auch hervorragend zu hellem Fleisch wie gebratenen Hähnchenbrustfilets.

BESTELL-NR.	78
TRAUBEN	Riesling, Sauvignon Blanc
QUALITÄT	Cuvée
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	7,0 g/l
ALLERGENE	Sulfite
AUSZEICHNUNGEN	Landwirtschaftskammer (LWK) 2025 - gold, Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) 2025 - silber

Maikammererstraße 44 67487 St. Martin Tel.: +49 (0)6323 804-425 weingut@herrengut.de