



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