



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 präsender 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