



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART



Sauvignon Blanc

Stuttgarter Mönchhalde

2021

trocken

Rebsorte: Sauvignon Blanc

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: 0,4 g/l

Säure: 5,5 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.

Falstaff 2023: 90 Punkte

Artikelnummer: 83321

STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de