

Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

604401 2025
2025er Sauvignon Blanc Schweizer Alto Adige DOC
DOC
Franz Haas

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Südtiroler Sauvignon mit elegantem Charakter
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Holunder, Stachelbeere, Zitrus und feine Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch, Spargel und feinen Vorspeisen

Farbe	WEISS
Alkohol	13 % vol.
Verschluss	SCHRAUBVER
Enthält:	Sulfite

Eleganter Südtiroler Sauvignon Blanc mit Holunder, Stachelbeere, Zitrus und feinen Kräutern. Frisch, präzise und ausdrucksstark im Finale.

Der Sauvignon Blanc Schweizer Alto Adige DOC 2025 von Franz Haas steht für die ausdrucksstarke, elegante Seite des Südtiroler Sauvignons. Sein vielschichtiges Bukett verbindet typische Noten von Holunderblüte und Stachelbeere mit Zitrusfrüchten, feinen Kräutern und exotischen Anklängen. Am Gaumen zeigt er sich präzise und aromatisch, mit lebendiger Frische, klarer Frucht und einer feinen mineralischen Prägung. Die ausgewogene Struktur und das anhaltende Finale verleihen diesem Sauvignon Blanc seinen eigenständigen Charakter. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Spargel, Gemüsegerichten und hellem Fleisch passt. Auch zu würzigen Vorspeisen oder einfach solo ist der Sauvignon Blanc Schweizer eine elegante Wahl für besondere Genussmomente.

Region

Südtirol

Im Nordosten Italiens, dem Alto Adige, bieten die Alpenhänge und gemäßigtes Klima die besten

Voraussetzungen für feine Rotweine und anmutige Weißweine.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger

Franz Haas

Das Weingut Fritz Haas wurde 1880 gegründet und bewirtschaftet über 60 Hektar. Die Weinberge befinden sich in Montan sowie in den umliegenden Gemeinden Neumarkt, Aldein und Truden in unterschiedlichen Höhen von 220 bis 1.150 Metern. Für den Weinbau i

n Höhenlagen ist das Weingut inzwischen über die Landesgrenzen hinaus bekannt, denn bereits im Jahr 2000 wurden aufgrund des fortschreitenden Klimawandels mehrere Hektar Rebfläche in großen Höhenlagen gepachtet.

Rebsorten

100%	Sauvignon Blanco

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
0%	Barrique	6 Monate
0%	Edelstahltank	6 Monate

Zutaten

Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (SULFITE))

Stand 18.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	316
Brennwert in kcal pro 100ml	76
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,3

Stand 18.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de