

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

OBA

SAUVIGNON BLANC

2025



Dieser Sauvignon Blanc stammt aus den warmen, reifen Lagen rund um Bechtheim und vereint das Beste aus alten und jüngeren Reben. Genau diese Mischung sorgt für richtig schöne Spannung im Glas: reife, gelbe Frucht trifft auf Frische und Lebendigkeit. In der Nase zeigt er sich direkt offen und einladend - mit Aromen von saftigen gelben Früchten, begleitet von einer feinen Kräuterwürze und einem Hauch Exotik, der Lust auf den ersten Schluck macht. Am Gaumen wirkt er konzentriert, aber überhaupt nicht schwer: schön saftig, mit einer klaren Struktur und genau der richtigen Balance zwischen Frucht und Frische. Ein Sauvignon Blanc, der sowohl unkompliziert Spaß macht als auch genug Tiefe mitbringt, um ihn bewusst zu genießen - perfekt für entspannte Abende, gutes Essen und gesellige Runden.

Neu hier - aber gar nicht schüchtern.

[Zusatz- & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2506
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTSÜSSE	2,4 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Sauvignon Blanc aus den warmen, reifen Bechtheimer Lagen, geprägt von der Balance aus alten und jüngeren Reben. Konzentriert, mit saftiger Struktur.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Sauvignon Blanc
SPEISEEMPFEHLUNG	Besonders gut macht er sich zu Fisch und Meeresfrüchten - zum Beispiel zu gegrilltem Wolfsbarsch, Lachs mit Kräutern oder Garnelen in Knoblauch und Olivenöl. Auch kurz gebratene Jakobsmuscheln sind ein richtig schönes Match. Leichte Gemüsegerichte funktionieren genauso gut: Spargel ist hier ein absoluter Klassiker, aber auch sommerliche Salate mit Ziegenkäse, Nüssen oder Zitrus-Dressing harmonieren perfekt. Mediterranes Grillgemüse oder ein feines Zucchini-Carpaccio unterstreichen die Fruchtigkeit des Weins. Beim Käse darf es gern in die frische, cremige Richtung gehen - Ziegenkäse ist fast schon ein Selbstläufer, aber auch Feta oder milde Weichkäse passen super dazu. Wenn es etwas kräftiger sein soll, dann greif zu leichten Geflügelgerichten, etwa Hähnchen mit Zitrone und Kräutern oder einer feinen Weißweinsauce - wichtig ist, dass die Aromen frisch und nicht zu schwer bleiben. Und wenn du Lust auf etwas Exotik hast: Leichte asiatische Küche wie Thai-Curry, Sommerrollen oder Sushi spielt dem Wein total in die Karten, weil seine exotischen Noten hier richtig schön zur Geltung kommen
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de