

Ludwig Sauvignon Blanc

De wijn wordt gemaakt van 100% Sauvignon Blanc druiven. Sauvignon Blanc is een druivensoort die je weinig tegenkomt in Duitsland.

De druiven zijn afkomstig van de vlakke gedeelte langs de Moezel. De bodem bestaat uit kiezels met bruine aarde.

De vergisting vindt plaats op RVS-tanks.

De wijn is strogeel van kleur. Lekker fris maar niet te droog. De Sauvignon Blanc heeft in de neus aroma's van geel fruit, appel en kruisbessen.

De ideale drinktemperatuur is 8-10 °C. Uitstekend te serveren bij witvis, gevogelte en de Aziatische keuken.

Alcoholpercentage 12 %
Restsuiker 3 gr/l
Zuurgraad 7,6 gr/l

Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel. De familie heeft 10 ha. Wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden.

