



Weingut Noll - Markgräfler Sauvignon Blanc dry

Proefnotitie: Een gestructureerde en fruitige witte wijn met aroma's van brandnetels, kruisbessen en groene appels.

Druivensoort(en):	100% Sauvignon Blanc
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	12,5% Vegan

Wijnstijl: Gestructureerd & fruitig

Smaakprofiel: Deze Sauvignon Blanc presenteert zich fris en levendig, met expressieve aroma's van kruisbessen, groene appel en een subtiele hint van brandnetel. In de mond is de wijn strak en gestructureerd, met een uitgesproken mineraliteit en een verkwikkende zuurgraad. Zijn droge karakter benadrukt de puurheid van het fruit en zorgt voor een heldere, elegante afdronk.



Productiemethode: De druiven groeien in het zonnige Markgräflerland, in de uitlopers van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De Sauvignon Blanc wordt gemaakt in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisse en fruitige aroma's behouden blijven.

Wijn & spijs: Perfect als aperitief of bij lichte gerechten met vis, groenten of geitenkaas. Ook bij frissere aspergegerechten is hij uitstekend. Drink hem iets warmer bij rijkere visgerechten.

Ideale drinktemperatuur: 6-8°C

Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.