



## L. A. CETTO Sauvignon Blanc

**Rebsorte:** 100% Sauvignon Blanc

**Weingärten:**

Valle de Guadalupe, Baja California/Mexiko

**Boden:** Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

**Vinifikation**

Handlese  
Selektion der Trauben  
Entrappung  
kontrollierte Gärung  
Stabilisierung  
Filtrierung  
Abfüllung

**Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 12,5 % vol.  
Restsüße 1,6 g/l  
Gesamtsäure 6,1 g/l

**Verkostungsnotizen**

Ausgeprägtes Aroma nach Zitrusfrüchten, körperreich, angenehme Säure. Trocken.

**Empfehlung**

Passt wunderbar zu Meeresfrüchten und Fischgerichten sowie zu hellen Fleischgerichten oder als Aperitif.

**Trinktemperatur:**

8-10°C

L. A. CETTO®

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH  
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg  
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56  
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de