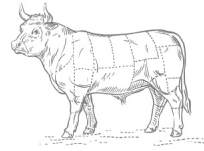


METZGER



Nr. 030

2021
Petit Blanc
trocken

Die frische des Sauvignon Blanc, die Mineralität des Rieslings und die Eleganz des Chardonnays vereinen sich in dieser Cuvée zu einem ganz speziellem Geschmackserlebnis. In der Nase dominiert der Sauvignon Blanc mit seiner frischen und exotischen Aromatik. Beim ersten Schluck schmeckt man sofort die deutliche Mineralität unserer Kalkböden, die der Riesling hervorragend widerspiegelt. Der Chardonnay verleiht dem Wein sein elegantes und langanhaltendes Finish. Er ist ein idealer Begleiter für laue Sommerabende und glänzt auch solo.

Füllmenge	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Restsüße	6,8 g/l
Säure	6,5 g/l

Uli Metzger
Langgasse 32-34 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel. 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
info@weinmetzger.de · www.weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt:

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke