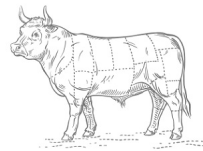


METZGER



Nr. 030

2022

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, dieser 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