



**2024**

**WÜRTTEMBERG  
SOUVIGNIER GRIS  
TROCKEN**

**DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN**

|                  |   |
|------------------|---|
| Restzucker:      | 3,0 g/L                                 |
| Säure:           | 6,3 g/L                                 |
| Alkohol:         | 13 % VOL                                |
| Flasche:         | 0,75 L<br>Schlegelflasche antikgrün/BVS |
| Bodenart:        | Muschelkalk Verwitterungsboden          |
| Ausbau:          | Edelstahltank                           |
| Trinktemperatur: | 11 °C                                   |
| Glas:            | Burgunderglas                           |



Im Bukett Marzipan, grüne Mandel, Melone, Litschi und Alpenkräuter.  
Schlank und floral am Gaumen mit kühler und animierender Säure.

Speiseempfehlung:  
Zanderfilet mit Mandelkruste auf Rahmspinat

**BESTELLUNGEN UNTER TEL: 07133 12899**

**[www.weingut-seybold.de](http://www.weingut-seybold.de)**