MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brennfleck Sulzfelder Sauvignon Blanc Franken QbA trocken



Name:	Brennfleck Sulzfelder Sauvignon Blanc Franken QbA trocken
Artikel Nr.:	20277
Hersteller:	Hugo Brennfleck
Herkunft:	Deutschland
Region:	Franken
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Hellgelbe Farbe mit feinem Glanz. Sortentypisch und unverkennbar steigen grüne Noten wie frisches Gras und Brennnessel in die Nase. Saftig rund mit einem pikant-frischem Mundgefühl offenbaren sich grüne Aromen von Stachelbeeren und grüner Paprika. Ausgestattet mit einer feinen Mineralität, spannungsgeladen und pulsierend am Gaumen, bringt er einen knackfrischen Schwung und eine sommerliche Eleganz auf der Zunge.
Herstellung:	Dieser Sauvignon Blanc wächst in der Lage Cyriakusberg auf einem kargen und skelettreicher Muschelkalkboden direkt am Main. Der Name der Weinbergslage Cyriakusberg rührt daher, dass Katholiken am 8. August dem heiligen Cyriakus gedenken und es vor mehr als 750 Jahren an diesem Tag zwischen Sulzfeld und Kitzingen zu einer großen Reiterschlacht kam. Klare, kühle Nächte und warme Tage prägen hier die Traubenreife und schaffen frische und finessenreiche Weine. Gutsabfüllung.
Hersteller-information:	Das Weingut Brennfleck befindet sich mitten im mittelalterlichen Sulzfeld direkt am Main im ehemaligen Lehenshof der Ritter "von Essel". Heute wird es in der 13. Generation mit Liebe zum Detail und Gespür für die Trends von Susanne und Hugo Brennfleck geleitet. Neben dem fränkischen Klassiker Silvaner, der hier besondere Leidenschaft erfährt, entstehen hier bemerkenswert präzise und elegante Weine aus klassischen deutschen und internationalen Rebsorten.
Servier-empfehlung:	Idealer Begleiter zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch und Meeresfrüchten oder einfach als erfrischender Aperitif an warmen Sommerabenden. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.