

Beefsteak Club Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Beefsteak Club
Art. Nr.: 601.030

Herkunftsland:
Region:



Weingut / Erzeuger

Die historischen Beefsteak Clubs des 18. und 19. Jahrhunderts in Großbritannien und Australien waren Treffpunkte für Persönlichkeiten aus Politik, Militär und Adel. Bei kräftigem Fleisch, Ofenkartoffeln und charaktervollem Rotwein wurde diskutiert, debattiert - und genossen. Diese Idee greift das britische Importhaus Ehrmanns mit der Marke Beefsteak Club auf: kraftvolle Weine, die perfekt mit intensivem Fleisch harmonieren.

Heute fokussiert sich das Sortiment auf drei internationale Klassiker, die gezielt für den Einsatz am Grill oder in der Steakhouse-Gastronomie konzipiert sind:

Der Reserve Malbec aus Argentinien passt hervorragend zu Ribeye, Striploin oder saftigem Entrecôte. Seine Struktur hält Röstaromen und Fettigkeit mühelos stand.

The Mighty Malbec in der Magnum ist die ideale Wahl für Porterhouse oder T-Bone - große Cuts verlangen nach großem Format.

Der australische Shiraz aus South Australia begleitet kraftvolle Steaks wie Tomahawk oder Dry Aged Beef mit würziger Intensität und Druck am Gaumen.

Beefsteak Club steht damit für internationale Rotweine mit klarer Bestimmung: kompromisslose Begleiter zu Steak - vom Grill, aus der Pfanne oder vom offenen Feuer.

Beschreibung

Der Beefsteak Club Sauvignon Blanc stammt aus Aconcagua, Chile.

Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Charakteristik: knackig frische Sauvignon Blanc Aromen in der Nase, am Gaumen zitrische Noten und tropische Frucht, strahlend und zupackend bei einem erfrischendem langen Nachhall
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitet Fisch- und Muschelgerichte in weißen Soßen, wie auch Asiatische Küche mit Entenbrust.

Stand: 13.06.2026 10:06 Uhr