

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Fantastisch gelungen

Beschreibung:

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Für seine Weissweine ist Manfred Meier eine der allerbesten Adressen im Bündnerland. Seine kleinen Erträge sind legendär. Das Terroir ist wie geschaffen für mineralische, facettenreiche Weisswein.

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Farbe, goldene Schimmer. Ein Sauvignon-Blanc-Bouquet, das einerseits frische Aromen nach Grapefruit und Zitronenzeste zeigt, aber auch florale Düfte nach Holunderblüten, gepaart mit etwas reifer Aprikose. Am Gaumen sehr präzis und harmonisch, von guter Fülle und zartem Schmelz, wiederum Zitrusnoten zeigend und eine dezente Exotik; mineralische Akzente im frischen Finale.

Passt zu

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Schweiz **Subregion:** Zizers

Produzent: Weinbau Manfred Meier **Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0154924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Schweiz **Ratings:** Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 9 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren