



Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Der fruchtige Weisse von der Kultwinery

Beschreibung:

Marcus Notaro von Stag's Leap ist einer der renommiertesten Winzer im Napa Valley und bekannt für seine hervorragenden Rotweine. Auch sein Sauvignon Blanc ist dank einem achtmonatigen Barrique- Ausbau voller Komplexität und Harmonie.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb. Delikates Bouquet mit Agrumen, Paprika und Limonenessenz, dahinter weisse Blüten und erkalteter Grüntee. Am mittleren Gaumen mit quirliger Rasse und reifer Extraktfülle. Im aromatischen Finale mit gelbem Früchtekorb, Zitronengras und fridch gemahlenem weissem Pfeffer.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Stag's Leap Wine Cellars

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 69.17% Sauvignon Blanc, 24.29% Sauvignon Musque, 3.39% Sémillon, 3.15% Musca

Artikelnummer: 1031224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 69.17% Sauvignon Blanc, 24.29% Sauvignon
Musque, 3.39% Sémillon, 3.15% Muscat Canelli
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.