



Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins (Bio)

Zweifellos einer der komplexesten Sauvignons der Schweiz

Beschreibung:

Insgesamt 9 Hektar Rebflächen umfasst die Domaine les Hutins, auf welcher nicht weniger als rund 20 verschiedene Rebsorten bewirtschaftet werden. Der fruchtige, klare und elegante Stil ist typisch für alle Weine. Beim Sauvignon kennen sie sich ganz besonders aus: Bereits Anfang der 1980er-Jahre pflanzten die Hutins die ersten Reben davon, als kaum jemand anders in der Schweiz an solche Extravaganzen dachte. Jahr für Jahr ein ganz sicherer Wert und sehr beliebt.

Aromenprofil:

Mittelgelb, golden glänzende Nuancen. Eine Rebsorten-typische Nase nach Agrumen, Holunderblüten und Weissm Pfeffer. Sehr elegant und tänzerisch zeigt sich der Gaumen, Limetten, Mirabellen und etwas Zitronenminze, traumhaft balanciert, nie aufdringlich wirkend; zauberhaft komponiertes Finale.

Passt zu:

Felchen mit Zitronenbutter, Kräuterquiche mit Schnittlauch und Petersilie, Spargel mit Genfer Sauce aux herbes, Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Thymian, Ceviche vom Wolfsbarsch mit Limette, Koriander und Chili, Risotto mit Zucchini und frischen Kräutern.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Les Hutins (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.3%

Artikelnummer: 0914925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.3%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.