



Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Die Essenz der kompromisslosen Hingabe der Familie Adank

Beschreibung:

GaultMillau hat Patrick Adank vom gleichnamigen Familienweingut Adank zum «Rookie des Jahres» 2020 gewählt. Mit gutem Grund. Die Adanks sind stille Schaffer, die sich bescheiden und konsequent der Perfektion verpflichten. Der Sauvignon Blanc zeigt eine verspielte Aromatik, Gradlinigkeit und Eleganz. Er wurde in grossen Pièces auf der Vollhefe verfeinert. Für alle, die aromatische Weissweine lieben und das gewisse Etwas suchen.

Aromenprofil:

Helles Gelb, 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 präzise und harmonisch, von guter Fülle und zartem Schmelz, wiederum Zitrusnoten zeigend und eine dezente Exotik; mineralische Akzente im frischen Abgang.

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: Schweiz

Subregion: Fläsch

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1396625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.