



Sauvignon Blanc Intipalka

Valle de Ica, Santiago Queirolo

Vielversprechender Sauvignon aus Perus «Tal der Sonne»

Beschreibung:

Südamerikanischer Wein? Da denkt man doch sofort an Chile und Argentinien, oder? Aber Peru mischt jetzt kräftig mit! Und das ist keine Eintagsfliege – Peru war sogar das erste Land Lateinamerikas mit systematischem Weinanbau. Vinas Queirolo wurde um 1880 von italienischen Auswanderern gegründet. Nach langer Durststrecke meldet sich das Weingut jetzt mit Applaus auf der internationalen Bühne zurück, bestärkt durch das Know-how französischer Berater. Sie ermutigten Queirolo auf ihrem Weg, im trocken-warmen Klima von Intipalka, dem «Tal der Sonne», begünstigt durch Anden und Pazifik edle Trauben für gehobene Weine anzubauen. Noch sind die produzierten Mengen relativ klein, aber qualitativ gibt Vinas Queirolo mit diesem Sauvignon eine erste überaus vielversprechende «Visitenkarte» peruanischer Weine ab. Reiche Aromen von Zitrus und Maracuja im Duft, im Mund dann sehr intensiv mit Limette und Apfel, sehr frisch, sehr lebendig und sehr anregend – ein Sauvignon Blanc mit einer Brise temperamentvoller Leichtigkeit.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Peru
Produzent:	Santiago Queirolo
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1073522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Intipalka

Valle de Ica
Santiago Queirolo

Herkunft:	Peru
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren