

Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Daous Sauvignon Blanc ist ein Gedicht zu Fisch

Beschreibung:

Auf halbem Weg zwischen San Francisco und Los Angeles liegt das noch wenig bekannte, aber aufstrebende Weinbaugebiet Paso Robles. Das einzigartige Mikroklima der Region, geprägt von warmen Tagen und kühlen Nächten, trägt zur Produktion hochwertiger Sauvignon Blanc- Trauben bei. Die kühlen Nächte helfen, die natürliche Säure und die lebendigen Aromen in den Trauben zu bewahren.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Reifes Stachelbeerboquet, Litschi und erkalteter Grüntee. Am saftigen Gaumen mit stützender Rasse, pfeffriges Extrakt und mittlerem Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale Karambole, Zitronengras und Estragon.

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: Vereinigte Staaten
Subregion: Central Coast
Produzent: Daou Vineyards
Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5%
Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1185320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles Daou Vineyards

Herkunft: Vereinigte Staaten **Ratings:** Score 17.5/20

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Trinkreife: Jetzt trinkreif **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren