



Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio, Viña Polkura

Aus Chiles Wiege des Sauvignon Blanc

Beschreibung:

Diesen lebendigen Sauvignon Blanc mit starkem mineralischem Charakter und begeisternder Terroirtypizität keltert Sven Bruchfeld im Valle de San Antonio, der kühlssten Gegend Zentralchiles, die nur wenige Kilometer vom Pazifik entfernt liegt. Der Name Aylin bedeutet in der Sprache der indigenen Mapuche «Klarheit und Transparenz» – genau das strebt der Rotweinspezialist an und stellt damit seine Virtuosität auch mit Weisswein unter Beweis.

Degustationsnotiz:

(st) Blasses Goldgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase ausdruckstark, mit einem sortentypischen Aromenbild des Sauvignon Blanc. Frische Limettenschale, weisser Pfirsich und grünes Pfefferkorn. Auch exotisch anmutenden Frucht nuances von Guava und Litschi. Am Gaumen dann reife Zitrusfrüchte wie Pomelo und Bergamotte, sowie eine florale Note von weisser Holunderblüte und Frühlingsweide. Ein dezenter Duft von frisch geschnittenem Gras macht einer intensiven Fruchtsüsse Platz, welche wiederum tropische Frucht aromen offenbart. Ein Paradeexemplar eines Sauvignon Blanc von Chiles Pazifikküste, unwiderstehlich bis ins fruchtig-aromatische Finale.

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:	Chile
Produzent:	Viña Polkura
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1309324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio
Viña Polkura

Herkunft:	Chile
Ratings:	Parker 89/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren