



2002 Sauvignon Blanc Botrytis

Late Harvest, Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: USA

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Mondavi

Bewertung(en):

Herstellung: 19 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Traubensorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Originalgebinde: 12er-Karton

Artikelnummer: 0494802037C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Botrytis

Late Harvest
Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 100% Sauvignon Blanc

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 19 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 12.0 %

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren