



2018 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Sauvignon Blanc mit Stil

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, strahlende Reflexe. Ein rebsortentypisches Bouquet, das Aromen nach Grapefruit, Holunderblüten und Granny Smith offenbart, auch ein Hauch weisser Pfeffer und etwas Litschi. Am Gaumen offenbart sich eine bezaubernde Aromatik reiffruchtiger Sauvignon-Blanc-Noten, nebst den Agrumen auch getrocknete Aprikosen und fein geröstete Mandeln, sehr intensiv und von feiner Textur, leicht mineralischer Abgang mit langem Nachhall.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Zizers
Produzent:	Manfred Meier
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0154918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren