



2018 Sauvignon Blanc

Barrel Fermented, Sonoma County, Aperture Cellars - AJE Wines

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: USA

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Aperture Cellars / J. Katz Wine Consulting

Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnock 92/100

Ausbau: 6 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.3 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon

Artikelnummer: 0932718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Barrel Fermented
Sonoma County
Aperture Cellars - AJE Wines

Herkunft: USA
Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.3 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren