



2017 Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Perfekter Begleiter für Seafood

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit wässrigem Rand. Zartes Beginn mit weissen Blüten, Grapefruit und Eisenkraut, dahinter getrocknete Kamille, frischer Salbei und grüne Mango. Am mittleren Gaumen mit edlem mineralischem Kern und fein salziger Textur. Im gebündelten Finale frisch gemahlener weisser Pfeffer, Pampelmuse und fleischigem Extrakt.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Stag's Leap Wine Cellars
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque, 3% Sémillon, 1% Muscat Canelli
Artikelnummer:	1031217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque, 3% Sémillon, 1% Muscat Canelli
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren