



2019 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein Sauvignon-Blanc-Bouquet, das typischer nicht sein könnte: Agrumen wie Grapefruit und Limetten, auch Holunderblüten und eine feine Spur Aprikosen. Am Gaumen ausgesprochen harmonisch und fein texturiert, sehr dicht in der Aromatik, wiederum zitrische Noten, aber auch etwas Litschi, immer neue Facetten zeigend; über die Mitte hinaus auch Noten von gerösteten Mandeln, mineralisch-frisches Finale.

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 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.1 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0154919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.1 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren