



2022 Sauvignon Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Sauvignon Blanc vom rechten Rhoneufer

Beschreibung:

Die Weinberge erstrecken sich über das rechte Rhoneufer zwischen Sitten und St. Leonard. Der Sauvignon Blanc ist frisch und aromatisch, die fruchtigen und floralen Noten verleihen ihm ein angenehmes Trinkvergnügen.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit schönem Glanz, grünliche Nuancen. Rosa Grapefruit, Limetten und etwas Zitronenminze in der aromatischen, rebsortentypischen Nase. Am Gaumen sehr ausdrucksstark und elegant, von ausgeglichener, nicht aufdringlicher Aromatik, die zitrischen Aromen dominieren, auch etwas Thymian und Passionsfrucht; anhaltendes, leicht mineralisches Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1282822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren