



2022 Illumination

Sauvignon Blanc, Rutherford - Napa Valley, Quintessa

Wo Napa auf Sonoma trifft - Sauvignon in strahlender Brillanz

Beschreibung:

Illumination beschreibt die brillante, changierende Farbe, welche die reifen Sauvignon Blanc Trauben im Weinberg abgegeben haben - ein wunderschönes Farbenspiel der Natur. Die Trauben stammen sowohl aus dem Napa- als auch aus dem Sonoma Valley, wo sie handverlesen werden und streng nach ihren Parzellen ausgebaut werden. Nicht nur Sauvignon Blanc findet Einzug in diesen Wein, auch ein grosser Teil Sauvignon Blanc Musqué, eine noch aromatischere Spielart des klassischen Sauvignon, sowie ein kleiner Teil Sémillon, die klassische Sauternes Rebsorte. Vergoren auf wilden Hefen und ausgebaut in verschiedenen Gärbehältern um den charakteristischen Wein zu cuvéeetieren. Der Illumination kommt mit einer enormen Aromenintensität, Tiefe und Textur. Grapefruit, weisser Pfirsich, florale Aromen werden mit kräutrigen Essenzen verbunden. Eine spürbare Mineralität erfrischt den Gaumen während der Abgang grandios lang ist.

Degustationsnotiz:

Intensives Bouquet von getrockneten Äpfeln, etwas Ananas und Zitrone gepaart mit Lindenblütenhonig. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und balancierter Rasse. Im aromatischen Finale weisse Blüten und gelbe Frucht mit stützender Mineralik.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Quintessa
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon
Artikelnummer:	1206722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Illumination

Sauvignon Blanc
Rutherford - Napa Valley
Quintessa

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc,
17% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren