



## Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sauvignon blanc typique du Tyrol du Sud

### Beschreibung:

Sur les coteaux frais et calcaires, le sauvignon développe une élégance et une richesse d'arômes. Il doit cette caractéristique à sa maturité. Une partie de la fermentation a lieu dans des cuves en inox et une partie du moût fermente dans de grands fûts en bois. Après une phase de maturation séparée de 6 mois sur lies fines, les vins sont assemblés et mis en bouteille avec précaution.

### Degustationsnotiz:

Jaune pâle aux accents tirant sur le vert. Nez expressif révélant des notes de pamplemousse, de groseilles à maquereau et de fleurs de sureau. Vivacité et fruité enchanteurs dans la bouche aux arômes d'agrumes sur une pointe de sauge, concentré et ciselé, finale délicatement minérale et d'une longue persistance.

### Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Italie

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Elevage:** en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1262924

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc Prail**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés