



Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement

Un Sauvignon Blanc de Styrie

Description:

Les raisins de ce Gutswein charismatique proviennent de nombreuses parcelles de première de classe et en partie d'emplacements individuels inestimables, dont les sols minéraux calcaires parent ce Cabernet Sauvignon de saveurs finement crayeuses.

Profil aromatique:

Vert-jaune clair aux reflets argentés. Un nez aux fines nuances de groseilles, fleurs blanches et un souffle de zeste d'orange. Vin à la texture nette et à la fraîcheur acidulée, minéral et persistant, touche citronnée en finale, bon potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Styrie du Sud
Producteur:	Weingut Tement
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
N° article:	0551725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC
Weingut Tement

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.