



Sauvignon Blanc Late Harvest

Region de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Gerne ein zweites Glas!

Description:

Eine tolle Süsswein-Überraschung aus Chile. Intensive Sauvignon-Blanc-Nase mit Agrumen und exotischen Akzenten von Ananas und Mango, dazu noch ein Hauch Honig. Konzentriert und aromatisch, dabei fein balanciert und mit angenehmer Frische.

Profile aromatique:

Jaune moyen, avec des accents dorés. Le Sauvignon Blanc dans sa forme la plus exotique: notes classiques d'agrumes, entremêlées d'ananas, d'abricots et d'oranges confites, également un peu d'épices; en bouche un splendide équilibre entre des arômes de fruits jaunes et une belle fraîcheur, coing et raisins secs, beau fondant et une étonnante concentration de fruit; finale persistante.

Va bien avec:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine: Chili

Appellation: Vallée de Casablanca

Producteur: Viña Errázuriz

Teneur en alcool: 11.5%

N° article: 0591023

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Region de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Pays d'origine: Chili
Classifications: Score 17.5/20
Teneur en alcool: 11.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.