



Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca, Viña Errázuriz

Gerne ein zweites Glas!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Chili
Sous-région:	Vallée de Casablanca
Produzent:	Viña Errázuriz
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0591022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.