



## Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement

Un Sauvignon Blanc della Stiria

**Descrizione:**

Le uve di questo carismatico Gutswein provengono da una serie di appezzamenti di prim'ordine, alcuni dei quali sono siti individuali di inestimabile valore, i cui terreni minerali gessosi conferiscono a questo Cabernet Sauvignon il suo sapore finemente gessoso.

**Profilo aromatico:**

Giallo-verde chiaro con riflessi argentati. Naso con belle sfumature di ribes rosso, fiori bianchi e un accenno di scorza d'arancia. Un vino dalla struttura pulita e dalla freschezza sapida, minerale e persistente, con un finale limonoso e un buon potenziale di invecchiamento.

**Ideale con:**

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Stiria meridionale

**Produttore:** Weingut Tement

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Numero articolo:** 0551725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.