



Sauvignon Blanc Late Harvest

Region de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Gerne ein zweites Glas!

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Giallo medio, con accenti dorati. Sauvignon Blanc al massimo dell'esotismo: classiche note agrumate, mescolate ad ananas, albicocca e arancia candita, anche un tocco di spezie; al palato uno splendido equilibrio tra aromi di frutta gialla e bella freschezza, mela cotogna e uva passa, bella consistenza fondente. equilibrio tra aromi di frutta gialla e una bella freschezza, mela cotogna e uva sultanina, bella morbidezza e una sorprendente concentrazione di frutta; finale persistente.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Cile

Denominazione: Vallée de Casablanca

Produttore: Viña Errázuriz

Gradazione alcolica: 11.5%

Numero articolo: 0591023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Region de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Paese di origine: Cile

Valutazioni: Score 17.5/20

Gradazione alcolica: 11.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.