MÖVENPICK
VINI



Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Sauvignon per la cucina raffinata

Descrizione:
Manfred Meier di Zizers è uno dei produttori più rinomati di vini bianchi minerali dei Grigioni. Con rese estremamente ridotte, crea vini dalla limpidezza e profondità minerale, sostenuti dalla forza rocciosa dei terreni di Zizers. Il suo Sauvignon Blanc presenta aromi molto sfaccettati, con una freschezza frizzante e una vibrante tensione al palato. Un vino estremamente elegante, che si abbina perfettamente alla cucina raffinata e per questo è presente in numerose carte dei vini della gastronomia svizzera di alto livello.

Profilo aromatico:
Giallo medio con riflessi dorati. Un sentore di albicocca matura arricchisce il bouquet del Sauvignon Blanc con note fresche di pompelmo e scorza di limone, e tocchi di fiori di sambuco. Molto preciso e armonioso al palato, con una bella pienezza e una delicata fusione, rivela ancora una volta aromi di agrumi e un discreto esotismo; accenti minerali in un finale fresco. Fantastico.

Abbinamenti:
Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

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: Svizzera
Denominazione: Zizers
Produttore: Weinbau Manfred Meier
Produzione: 6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.0%
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Numero articolo: 0154925

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Paese di origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità di degustazione:	Pronta da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch