



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:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée de Casablanca

Produttore: Viña Errázuriz

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0591022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca
Viña Errázuriz

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.