



Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Senza dubbio uno dei Sauvignon più complessi della Svizzera.

Beschreibung:

Il Domaine les Hutins possiede un totale di 9 ettari di vigneto, su cui vengono coltivate non meno di 20 varietà di uve diverse. Lo stile fruttato, chiaro ed elegante è tipico di tutti i vini. Quando si tratta di Sauvignon Blanc, sanno il fatto loro: all'inizio degli anni '80, gli Hutins hanno piantato le prime viti di Sauvignon Blanc, in un momento in cui nessun altro in Svizzera pensava a tali stravaganze. Anno dopo anno, è una scommessa sicura e molto amata.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati e brillanti. Al naso è tipico del vitigno, con note di agrumi, fiori di sambuco e pepe bianco. Al palato è molto elegante e luminoso, con tagli, prugne mirabelle e un accenno di menta al limone. È un vino superbamente equilibrato, mai invadente, con un finale di grande complessità.

Ideale con:

Coregone al burro di limone, quiche alle erbe con erba cipollina e prezzemolo, asparagi con salsa ginevrina alle erbe, crostini di formaggio di capra con miele e timo, ceviche di branzino con lime, coriandolo e peperoncino, risotto con zucchine ed erbe fresche.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Les Hutins

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.8%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0914924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.8%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi