



Sauvignon Blanc Intipalka

Valle de Ica, Santiago Queirolo

Vielversprechender Sauvignon aus Perus «Tal der Sonne»

Beschreibung:

Südamerikanischer Wein? Da denkt man doch sofort an Chile und Argentinien, oder? Aber Peru mischt jetzt kräftig mit! Und das ist keine Eintagsfliege – Peru war sogar das erste Land Lateinamerikas mit systematischem Weinanbau. Vinas Queirolo wurde um 1880 von italienischen Auswanderern gegründet. Nach langer Durststrecke meldet sich das Weingut jetzt mit Applaus auf der internationalen Bühne zurück, bestärkt durch das Know-how französischer Berater. Sie ermutigten Queirolo auf ihrem Weg, im trocken-warmen Klima von Intipalka, dem «Tal der Sonne», begünstigt durch Anden und Pazifik edle Trauben für gehobene Weine anzubauen. Noch sind die produzierten Mengen relativ klein, aber qualitativ gibt Vinas Queirolo mit diesem Sauvignon eine erste überaus vielversprechende «Visitenkarte» peruanischer Weine ab. Reiche Aromen von Zitrus und Maracuja im Duft, im Mund dann sehr intensiv mit Limette und Apfel, sehr frisch, sehr lebendig und sehr anregend – ein Sauvignon Blanc mit einer Brise temperamentvoller Leichtigkeit.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente spezierte, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Perù

Produzent: Santiago Queirolo

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1073522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Intipalka

Valle de Ica
Santiago Queirolo

Herkunft:	Perù
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi