



2002 Sauvignon Blanc Botrytis

Late Harvest, Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione: California
Sottoregione: North Coast
Produttore: Mondavi

Valutazioni:

Vinificazione: 19 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0494802

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Botrytis

Late Harvest
Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 19 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 12.0 %

Servizio: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren