



2018 Sauvignon Blanc

Barrel Fermented, Sonoma County, Aperture Cellars - AJE Wines

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Aperture Cellars

Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnuck 92/100

Vinificazione: 6 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.3 %

Maturità: Jetzt bis 2027

Varietà d'uva: 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon

Numero di articolo: 0932718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Barrel Fermented

Sonoma County

Aperture Cellars - AJE Wines

Origine:

Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnuck 92/100

Varietà d'uva: 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon

Maturità: Jetzt bis 2027

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Monate im Barrique

Gradazione 14.3 %

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren