



2017 Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Perfekter Begleiter für Seafood

Nota di degustazione:

Helles Gelb mit wässrigem Rand. Zartes Beginn mit weissen Blüten, Grapefruit und Eisenkraut, dahinter getrocknete Kamille, frischer Salbei und grüne Mango. Am mittleren Gaumen mit edlem mineralischem Kern und fein salziger Textur. Im gebündelten Finale frisch gemahlener weisser Pfeffer, Pampelmuse und fleischigem Extrakt.

Abbinamenti:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Stag's Leap Wine Cellars

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 6 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2025

Varietà d'uva: 86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque, 3% Sémillon, 1% Muscat Canelli

Numero di articolo: 1031217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley

Stag's Leap Wine Cellars

Origine:

Valutazioni:

Score 18/20

Varietà d'uva:

86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque,
3% Sémillon, 1% Muscat Canelli

Maturità:

Jetzt bis 2025

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

6 Monate im Barrique

Gradazione

14.0 %

alcolica:

Servizio:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren