



2019 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein Sauvignon-Blanc-Bouquet, das typischer nicht sein könnte: Agrumen wie Grapefruit und Limetten, auch Holunderblüten und eine feine Spur Aprikosen. Am Gaumen ausgesprochen harmonisch und fein texturiert, sehr dicht in der Aromatik, wiederum zitrische Noten, aber auch etwas Litschi, immer neue Facetten zeigend; über die Mitte hinaus auch Noten von gerösteten Mandeln, mineralisch-frisches Finale.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.1 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0154919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	13.1 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren