



2022 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un successo fantastico

Descrizione del vino:

La tradizionale cantina Meier di Zizers è attualmente gestita con grande successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. Manfred Meier è uno dei migliori indirizzi dei Grigioni per i suoi vini bianchi. Le sue piccole rese sono leggendarie. Il terroir è perfetto per vini bianchi minerali e sfaccettati.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Un sentore di albicocca matura arricchisce il bouquet del Sauvignon Blanc con note fresche di pompelmo e scorza di limone, e tocchi di fiori di sambuco. Molto preciso e armonioso al palato, con una bella pienezza e una delicata fusione, rivela ancora una volta aromi di agrumi e un discreto esotismo; accenti minerali in un finale fresco. Fantastico.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0154922

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:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi