



2023 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:

(st) Colore giallo medio, con riflessi dorati. Un bouquet di Sauvignon Blanc che mostra aromi freschi di pompelmo e scorza di limone da un lato, ma anche sentori floreali di fiori di sambuco, abbinati a qualche albicocca matura. Al palato è molto preciso e armonioso, corposo e delicatamente fondente, con note agrumate e un sottile esotismo; accenti minerali sul 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:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0154923

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi