



Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Ein Hochgenuss zu Fisch

Beschreibung:

Auf halbem Weg zwischen San Francisco und Los Angeles liegt das noch wenig bekannte, aber aufstrebende Weinbaugebiet Paso Robles. Das einzigartige Mikroklima der Region, geprägt von warmen Tagen und kühlen Nächten, trägt zur Produktion hochwertiger Sauvignon Blanc- Trauben bei. Die kühlen Nächte helfen, die natürliche Säure und die lebendigen Aromen in den Trauben zu bewahren.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Reifes Stachelbeerenboquet, Litschi und erkalteter Grüntee. Am saftigen Gaumen mit stützender Rasse, pfeffriges Extrakt und mittlerem Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale Karambole, Zitronengras und Estragon.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Central Coast

Produzent: Daou Vineyards

Ausbau: 7 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.7%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1185323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Wine Enthusiast 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.7%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.