



Sauvignon Raif

Vigneti Dolomiti IGT, Castelfeder

Aus einer Höhenlage

Beschreibung:

Der Name entstand kurioser Weise aus einem Rechtschreibfehler, weil ein Mitarbeiter die Trauben aus dieser besonderen Lage als „raif“ bezeichnete, obwohl „reif“ gemeint war.

Aromenprofil:

Gefällt im Glas durch seine leuchtende gelb-grüne Farbe. Das Bouquet ist reichhaltig und zeigt frische Feigen im Vordergrund und Kernobst. Am Gaumen angenehm zupackend und attraktiv. Ein gehaltvoller Wein, fruchtig und mit anregendem Säurespiel ausgestattet, was ihm eine angenehme Frische verleiht. Im Finale schöner Nachhall und Präsenz.

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: Italien

Produzent: Castelfeder

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1260425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Raif

Vigneti Dolomiti IGT
Castelfeder

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.