



Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca, Viña Errázuriz

Gerne ein zweites Glas!

Beschreibung:

Eine tolle Süßwein-Überraschung aus Chile. Intensive Sauvignon-Blanc-Nase mit Agrumen und exotischen Akzenten von Ananas und Mango, dazu noch ein Hauch Honig. Konzentriert und aromatisch, dabei fein balanciert und mit angenehmer Frische.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Sauvignon Blanc in seiner exotischsten Form: klassische Noten nach Agrumen, vermählt mit Ananas, Aprikosen und kandierten Orangen, auch etwas Würze; am Gaumen eine prächtige Balance zwischen gelbfruchtigen Aromen und einer passenden Frische, Quitte und Rosinen, von feinem Schmelz und erstaunlicher Fruchtkonzentration; anhaltendes Finale.

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Casablanca Valley

Produzent: Viña Errázuriz

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0591022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.