



Sauvignon Blanc

Lake & Sonoma Counties, Starmont Vineyards

Frucht und Frische von Merryvale

Beschreibung:

Die Trauben für den Sauvignon Blanc Starmont stammen aus den Bezirken Lake und Sonoma in der kalifornischen Weinregion North Coast und jede Komponente trägt ihren eigenen, unverwechselbaren Ausdruck zur endgültigen Mischung bei. So ist eine perfekte Kombination aus Sauvignon-Frische und der für Kalifornien typischen Fruchtfülle entstanden.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Delikates Bouquet, Zitrusfrüchte, Limonengras, Pink Grapefruit und Schlüsselblume. Am saftigen Gaumen mit balancierter Rasse und fein pfeffrigem Extrakt am schlanken Körper. Im aromatischen Finale Guave, Litschi und erkalteter Grüntee.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Starmont Vineyards

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.4%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1189121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Lake & Sonoma Counties
Starmont Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.4%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.