

Illumination

Sauvignon Blanc, Rutherford - Napa Valley, Quintessa

Wo Napa auf Sonoma trifft: Sauvignon in strahlender Brillanz

Beschreibung:
Illumination beschreibt die brillante, changierende Farbe, welche die reifen Sauvignon Blanc Trauben im Weinberg abgegeben haben – ein wunderschönes Farbenspiel der Natur. Die Trauben stammen sowohl aus dem Napa- als auch aus dem Sonoma Valley, wo sie handverlesen werden und streng nach ihren Parzellen ausgebaut werden. Nicht nur Sauvignon Blanc findet Einuzg in diesen Wein, auch ein großer Teil Sauvignon Blanc Musqué, eine noch aromatischere Spielart des klassischen Sauvignon, sowie ein kleiner Teil Sémillon, die klassiche Sauternes Rebsorte. Vergoren auf wilden Hefen und ausgebaut in verschiedenen Gärbehältern um den charakteristischen Wein zu cuvéetieren. Der Illumination kommt mit einer enormen Aromenintensität, Tiefe und Textur. Grapefruit, weißer Pfirsisch, florale Aromen werden mit kräutrigen Essenzen verbunden. Eine spürbare Mineralität erfrischt den Gaumen während der Abgang grandios lang ist.

Aromenprofil:
Intensives Bouquet von getrockneten Äpfeln, etwas Ananas und Zitrone gepaart mit Lindenblütenhonig. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und balancierter Rasse. Im aromatischen Finale weiße Blüten und gelbe Frucht mit stützender Mineralik.

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Rutherford - Napa Valley
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon
Artikelnummer:	1206722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Illumination

Sauvignon Blanc
Rutherford - Napa Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch