



## 2018 Sauvignon Blanc

Barrel Fermented, Sonoma County, Aperture Cellars - AJE Wines

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Aperture Cellars / J. Katz Wine Consulting

**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnock 92/100

**Ausbau:** 6 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.3 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon

**Artikelnummer:** 0932718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Barrel Fermented  
Sonoma County  
Aperture Cellars - AJE Wines

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnock 92/100  
**Rebsorte(n):** 98% Sauvignon Blanc, 2% Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.3 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren