



2019 Sauvignon Blanc

Private Bin, Marlborough, Villa Maria Marlborough Winery

Voller Lebendigkeit und Frische

Beschreibung:

Die Trauben werden sanft gemahlen, gepresst, die Moste für 24 Stunden kühl gestellt, sodass sich alle Trubteilchen von selbst am Boden absetzen können, dann bei ebenfalls kühlen 12 bis 14 °C im Edelstahltank vergoren und nach abgeschlossener Vergärung sofort auf die Flaschen gefüllt, um das duftige Bouquet, die kraftvoll konzentrierte Rebsortenfrucht, Lebendigkeit und Frische vollständig im Wein zu bewahren. Der Private Pin ist ein toller Sommerwein zu Hühnchen, knackigen Salaten, oder Käsevariationen, aber macht auch als frischer Aperitif zu Lachstartar, oder Avocados eine tolle Figur.

Degustationsnotiz:

Helles Strohgelb mit grünlichen Glanzlichtern. Ein explosives, duftig aromatisches und enorm vielschichtiges Bouquet von saftigen Stachelbeeren, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelonen und exotischen Anklängen von Maracuja, fein unterlegt von leicht grasigen Kräuternoten (Brennnessel). Am Gaumen durchaus saftig und sehr verführerisch mit den intensiven, zugleich konzentrierten und vielschichtigen Rebsortenaromen des Bouquets, fruchtbetont mit rassischer Säure, die dem Finale noch mehr Lebendigkeit und Frische verleiht.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Herkunftsland: | Neuseeland |
| Region: | Marlborough |
| Produzent: | Villa Maria Marlborough Winery |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Artikelnummer: | 1056219 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Private Bin
Marlborough
Villa Maria Marlborough Winery

Herkunft: Neuseeland
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren