



2019 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:

Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Casablanca Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	96% Sauvignon Blanc, 4% Viognier
Artikelnummer:	0591019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	96% Sauvignon Blanc, 4% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren