

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Diemersdal Sauvignon Blanc - 2018

Artikelnummer:	6460
Jahrgang:	2018
Produzent:	Diemersdal
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	12.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2023
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's

4 Sterne

~~CHF 15.90~~

**CHF 13.90**

inkl. MwSt CHF 0.99

#### Vinifikation

Sanfte Hänge die dem Mikroklima des Atlantischen Ozean ausgesetzt sind, haben den Vorteil von kühlen Luftströmungen und Morgennebel. Im Sommer fächert ein fester Südostwind die reben auf und sorgt für gemässigte und sonnige reifende Bedingungen. Zusammen mit den Böden aus zersetztem Granit und hohem Tongehalt bieten die Reben einen intensiven Geschmack. Die Trauben werden in der Nacht in verschiedenen Reifephase gelesen und getrennt vinifiziert. Sie erhalten für 3-12 Stunden Schalenkontakt, werden abgepresst und mit ausgewählten Hefen geimpft. Die alkoholische Gärung dauert 3 Wochen bei 12-16°C. Anschliessend wird der Wein abgefüllt.

#### Charakter

Dieser lebhaft, im klassischen Stil ausgebaute Sauvignon Blanc präsentiert eine brillante zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der zeigen sich eine Reihe von tropischen Früchten, reife Feigen und Stachelbeeren. Diese knackigen Aromen wiederholen sich am Gaumen zusammen mit einer Mineralität. das Finish ist lang und fruchtig mit einem ausgewogendem Geschmack und Reinheit.

## **Trinkempfehlung**

Passt sehr gut zu sommerlichen Gerichten und Salaten. Probieren Sie ihn zur Melonengazpacho mit Thunfisch-Tataki oder ganz einfach gut gekühlt zum Aperitif.