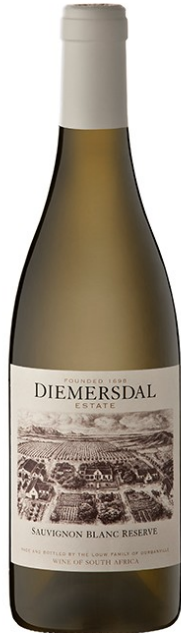


Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Diemersdal Sauvignon Blanc Reserve - Screw Cap - - 2019

| | |
|----------------|----------------------|
| Artikelnummer: | 6612 |
| Jahrgang: | 2019 |
| Produzent: | Diemersdal |
| Region: | Durbanville |
| Alkoholgehalt: | 13.4 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2025 |
| Traubensorten: | Sauvignon Blanc 100% |

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 19.90~~

CHF 15.90

inkl. MwSt CHF 1.14

Vinifikation

Die Rebzeilen für die Trauben sind ca. 24 Jahre alt. Sie wurden nach der Lese entrappt, vorsichtig aufgebrochen und auf der Schale für 12 Stunden im Edelstahltank gelagert. Anschliessend wird die Maische gepresst und der Traubensaft lagert dann für 36 Stunden im Stahltank, damit sich die Trübstoffe absetzen. Danach wird der Traubensaft mit ausgesuchten Hefen geimpft und es beginnt bei 14-16 Grad die kontrollierte, alkoholische Gärung. Der Wein lagert dann für 5 Monate auf der Hefe, wobei die Hefe einmal in der Woche aufgerührt wird. Anschliessend wird der Wein ungefiltert in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Der Sauvignon Blanc Reserve hat ein einfaches Bouquet von Passionsfrucht und getrockneter Ananas und ist auf seine Weise attraktiv. Am Gaumen ist er ausgewogen mit einer feinen Säure und einer leichten Aromatik von Orangenschale und weißen Pfirsichnoten und einem Hauch von Würze im Abgang.

Trinkempfehlung

Er begleitet hervorragend Meeresfrüchte, scharf gewürzten Fisch aus dem Wok oder aromareiche Cremesuppen.