

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Diemersdal Sauvignon Blanc MM Louw - AB 6 FLASCHEN CHF 22.00 - FIRST CLASS SWISS - 2018

Artikelnummer:	6610
Jahrgang:	2018
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2030
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Vinous	89 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte

~~CHF 32.00~~

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Sanfte Hänge, die dem Mikroklima des Atlantischen Ozeans ausgesetzt sind, führen zu folgenden Vorteilen. Die Weinberge werden von kühlen Luftströmungen und dem Morgennebel beeinflusst. Im Sommer fächert ein fester Südostwind die Reben auf und sorgt dafür, dass die Reben gemässigte und sonnige Reifebedingungen erhalten. Die Trauben werden von Hand gelesen, leicht angequetscht und erhalten für 24 Stunden Schalenkontakt. Nach dem Abpressen darf sich der Most für 36 Stunden absetzen bevor bei 16°C-18°C in 500 Liter französischen Holzfässern vergoren wird. Der Ausbau erfolgt anschliessend für 11 Monate auf der Hefe.

Charakter

Der MM Louw Sauvignon Blanc wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben hergestellt und in französischen Eichenfässern vergoren, um einen Wein mit vollem, reichem Mundgefühl und einem langen Abgang herzustellen. Die Aromen Fynbos, Spargel und tropische Früchte werden unterstützt durch einen Kern aus Mineralität und komplexe Frucht- und Vanillearomen.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu gebratenem Thunfisch mit Fenchel und Olivenöl.