

Vina el Aromo

Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	2023	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,0 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	4,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite, Milchprotein		
Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Geflügel, sowie allen leichten Gerichten.

Beurteilung:

Ein knackig frischer Sauvignon Blanc mit Gras- und Zitrusnoten

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei -4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung. Nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02660-23

