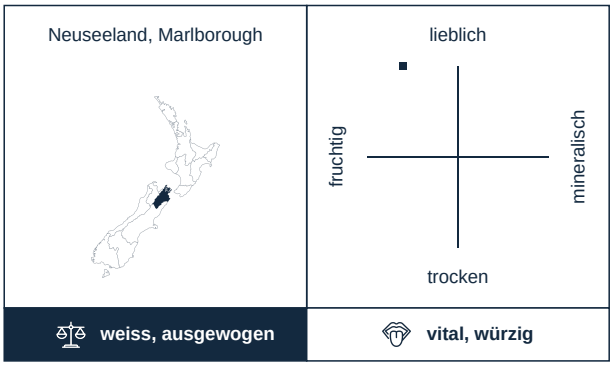
SAUVIGNON BLANC OF MARLBOROU

SERESIN ESTATE | 2024



Das Bouquet überzeugt mit Fülle, aber auch mit viel Fruchtaromatik. Es lassen sich sortentypische Aromen (Stachelbeere, grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Passionsfrucht, Mango) sowie frisch vegetative Noten und etwas Honig im Bouquet ausmachen. Im Gaumen zeigt der Sauvignon Blanc aus der Weinanbauregion Marlborough eine Gradlinigkeit und Typizität. Er ist dicht und wartet gleichzeitig mit viel Frucht auf. Der Abgang ist ausgewogen, anhaltend und vielschichtig: ein grosser Weisswein.



Sauvignon Blanc

Genussreife: 1 - 4 Jahre

10% des Mostes wird im Barrique (französischer Eiche) vinifiziert und anschliessend während einigen Monaten darin ausgebaut. Der Rest wird im Edelstahltank ausgebaut.

Steinobst, frisch vegetativ, grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Grapefruit, Stachelbeere, Mango, Passionsfrucht, Honig

Asiatische Küche, Spinat-Soufflé, pochierter Fisch, Spargeln

Trinktemperatur: 9 bis 11 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873