

Chardonnay



Das Falstaff Magazin zeichnete ihn mit 86 Punkten aus: Der Sauvignon Blanc von Casa Valduga ist ein unkomplizierter Alltags-Weißwein für viele Gelegenheiten - vor allem für gedämpfte Gemüseplatten oder Meeresfrüchte.

Das mittlere Gelbgrün des Casa Valduga Sauvignon Blanc Premium duftet in der Nase nach feinen, gelben Tropenfrüchten, Ananas und Pfirsich. Eine dezente vegetabile Würze gibt dem sanften Bouquet etwas Halt.

Am Gaumen wiegt sich ein mittelkräftiger Körper ausgewogen und mit einer feinen Süße. Gelbschalige Äpfel vermischen sich aromatisch mit einer mineralischen Säure zu einem reifen Fruchtnachhall.



Land: Brasilien

Anbauregion: Vale dos Vinhedos

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2,75g/Liter

Säuregehalt: 6,2 g/Liter

Trinktemperatur: 8 – 10 °C..



Speiseempfehlung:
hellem Fleisch, Krustentieren und
Pasta mit hellen Saucen