Sauvignon Blanc

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.

CASA VALDUGA
DESDE 1875

Land: Brasilien
Anbauregion: Vale dos Vinhedos
Rebsorte(n): Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 12,5 %
Restsüße: 2,75g/Liter

Saüregehalt: 6,2 g/Liter
Trinktemperatur: 8 – 10 °C..

Speiseempfehlung:
hellem Fleisch, Krustentieren und Pasta mit hellen Saucen