



DEL SOL Sauvignon Blanc

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Weingärten:

Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese bei Nacht (wegen der hohen Tagestemperaturen)

Kaltmazeration 24 Stunden

Kontrollierte Gärung bei 15°C in Edelstahltanks

Stabilisierung

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,5% vol.

Restsüße 3,1 g/l

Gesamtsäure 5,2 g/l

Verkostungsnotizen

Im Geschmack zeigt dieser Wein Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und blumige Noten. Sein Geschmack ist ausdrucksvoll, frisch und spritzig. Ein Wein für den unbeschwerten Genuss... Trocken.

Empfehlung

Gut gekühlt im Sommer auf der Terrasse oder Balkon.

Ideal zu leichten Gerichten, Salat und Spargel.

Serviertemperatur: 6-8° C