

2020 Sortenrein Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase Noten von Stachelbeere und Holunder. Im Gaumen überzeugt eine tolle Balance zwischen Cassis, Lichy, Williamsbirne und Ananas.

TRAUBENSORTE 100% Sauvignon Blanc

AUSBAU Stahltank

PASST ZU Aperitif, kalter Fleischplatte oder leichten Fischgerichten, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 5 Jahre nach Ernte

PREIS CHF 23.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

