



Concha y Toro

TRIO Sauvignon Blanc "Three Varieties" 2012

Herkunft:	Chile, Casablanca-, Rabel-, Limari Valley
Produzent:	Concha y Toro
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Ausbau:	Edelstahltank und anschliessend Reifung in der Flasche.
Alkoholgehalt:	13 %
Genussphase:	bis 2-4 Jahre
Ausschanktemperatur:	8° -10 °C
Grösse:	75 cl
Artikelnummer:	08502712

Bemerkungen:

FRUCHTIG - PRÄSENT - RASSIG

Chile misst von Nord nach Süd ca. 4'300 km (Strecke Moskau - Madrid). Die Höhenunterschiede durch die Anden in Richtung West - Ost betragen mehrere tausend Meter. Die geografischen Extreme sorgen für eine Vielfalt verschiedenster Klimata und Landschaften. In dieser Cuvée haben die Oenologen Weine aus drei unterschiedlichen Lagen gebündelt. Jeder Wein hat einen vom Terroir geprägten Charakter. Die unterschiedlichen Komponenten der einzelnen Elemente vermählen sich zu einem neuen Wein. Die Region südlich von Santiago ist bekannt für das kühle, gemässigte Klima. Weine aus „Cool- Climate“ Regionen haben im Allgemeinen eine frischer wirkende Frucht, sind aromatischer und säurebetonter.

Passt zu:

Leichten mediterranen Speisen, Fisch, Moules marinières, Geflügel, Apéritif riche, Ziegenkäse.

Degustationsnotizen:

Farbe: Zartes, strahlendes Zitronengelb mit jugendlichem, grünen Schimmer

Duft: Sehr reife Aromen nach Zitrus, weissem Pfirsich, Stachelbeeren, lebendige, sortentypische, vegetale Noten, subtiler animalischer Touch, harzig.

Geschmack: Feine Spritzigkeit, rassige Säure im Mittelteil, spürbare Mineralität, die im Mund sehr lange präsent bleibt.