

VERAMONTE

SAUVIGNON BLANC 2016

LEBENDIG. SPRITZIG . FRISCH .

Lebendig und aromatisch, Zitrusaromen von Limette und Mandarine, verwoben mit floralen Noten. Weich und frisch, vollmundig mit langem Finish.



Casablanca Valley ist ein "cool climate" Weinanbaugebiet, das nord-westlich von Chiles Küste liegt und ca. 30 km vom Pazifischen Ozean entfernt ist. Unser Anwesen beinhaltet das extreme östliche Ende des Tals und ist bekannt für die leichten pazifischen Brisen und den Morgendunst. Dies macht es zu einem idealen Ort, um Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Noir zu produzieren, die ein kühleres Klima lieben.



CASABLANCA VALLEY

REBSORTEN

100% Sauvignon Blanc

NOTIZEN DES KELLERMEISTERS

Die Trauben werden nachts gelesen, um ihre Frische und ihre klare Säure beizubehalten. Anschließend werden sie direkt gepresst und der Most 24 Stunden ruhen gelassen. Danach wird dieser vorgeklärt und bei niedrigen Temperaturen in Stahltanks vergoren, um die vielschichtigen Aromenbündel zu erhalten.

DIE LESE 2016

Durch die moderaten Temperaturen zu Beginn der Saison konnten die Trauben langsam reifen. Daraus resultiert ein ausbalancierter, aromatischer Wein mit weniger Zucker und weniger Alkohol. Die klimatischen Bedingungen sowie die im Weinberg verwendeten organischen Praktiken brachten einen frischen Sauvignon Blanc mit großartiger Säure, eleganten Noten und komplexem Aromenprofil hervor.



50° F



ALKOHOL
13,5°



PH
3.12 G/L



RESTZUCKER
1.3 G/L