



## 2023 Sauvignon Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Sauvignon Blanc vom rechten Rhoneufer

### **Beschreibung:**

Die Weinberge erstrecken sich über das rechte Rhoneufer zwischen Sitten und St. Leonard. Der Sauvignon Blanc ist frisch und aromatisch, die fruchtigen und floralen Noten verleihen ihm ein angenehmes Trinkvergnügen.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit schönem Glanz, grünliche Nuancen. Rosa Grapefruit, Limetten und etwas Zitronenminze in der aromatischen, rebsortentypischen Nase. Am Gaumen sehr ausdrucksstark und elegant, von ausgeglichener, nicht aufdringlicher Aromatik, die zitrischen Aromen dominieren, auch etwas Thymian und Passionsfrucht; anhaltendes, leicht mineralisches Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.3 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1282823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.3 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren