

Sauvignon Blanc



Druesort: Sauvignon Blanc

Smagsprofil: Tør

Alkoholindhold: 12,0%

Frugtsødme: 6,9 g/L

Frugtsyre: 7,0 g/L

Vinen

De typiske eksotiske og vegetative aromaer dominerer duften. I smagen suppleres indtrykkene af solbær, stikkelsbær og passionsfrugt af mineralitet og krydrede nuancer.

Den mineraliske komponent adskiller sig fra de sædvanlige “mainstream Sauvignon Blancs” – og det er helt bevidst.

Vinen harmonerer fremragende med pasta med fine strimler af røget laks

Druen

Sauvignon Blanc er en hvidvinsdrue med ukendt oprindelse, men stor udbredelse. Dens stamtræ er ikke dokumenteret, men der er tale om en meget gammel druesort fra Frankrig.

Som ren drue giver den en frisk vin med karakteristiske, pikante aromaer af solbær og stikkelsbær, ofte ledsaget af “grønne” noter som friskklippet græs og en umiskendelig mineralitet understøttet af en livlig syrestruktur.

Anbefalet serveringstemperatur:

9-11 C