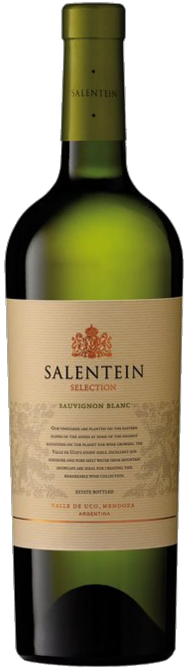




ZWEIFEL

1898

SAUVIGNON BLANC BARREL SELECTION



Mendoza
Bodegas Salentein
2018

Das argentinische Pionier-Unternehmen Salentein ist 1992 vom holländischen Geschäftsmann Mijndert Pon gegründet worden. Die markante Bodega ist in Form eines Kreuzes gehalten, wo die Weine 8 Meter unter der Erde in einem Berrique-Keller reifen, der an ein Amphitheater erinnert. Die Weinberge für die Barrel Selections liegen im Herzen des Uco Valley auf 1050 bis 1700 Metern Höhe. Die Nächte sind kühl und die Tage sonnig und warm. Die Höhenlage und die besonderen Klimaeigenschaften machen das Uco Valley zu einer der privilegiertesten Weinregionen Südamerikas.

Herkunft

Tonhaltige Böden mit lockerem, kalkreichen und sandigem Schwemmland im Valle de'Uco in einer Höhe bis 1'200 m ü. NN.

Traubensorten

100% Sauvignon Blanc

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gepflückt. Eine Kombination aus modernen und traditionellen Techniken. Reifezeit in ein-, zwei- und dreijährigen französischen Barriques während 8 Monaten

Degustationsnotizen

Aromatisch, intensiv, komplex. Zitrusaromen wie Grapefrucht und Ananas kombiniert mit Blütenaromen, ein wenig frische Minze geben dem Wein einen gefährlichen Trinkfluss.

Geniessen zu

passt zu Meeresfrüchten, Geflügel oder als Solist zum Apéro
