



ZWEIFEL

1898



SAUVIGNON BLANC BARREL SELECTION

Mendoza
Bodegas Salentein
2022

 Vegan

CHF 21.00 75cl

Das argentinische Pionier-Unternehmen Salentein wurde 1992 vom holländischen Geschäftsmann Mijndert Pon gegründet. Die markante Bodega ist in Form eines Kreuzes gehalten, wo die Weine 8 Meter unter der Erde in einem Barrique-Keller reifen, der an ein Amphitheater erinnert. Die Weinberge im Herzen des Uco Valley liegen auf 1050 bis 1700 Metern Höhe. Die Nächte sind kühl und die Tage sonnig und warm. Die Höhenlage und die besonderen Klimateigenschaften 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. M.

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 schönen Trinkfluss.

Geniessen zu

Meeresfrüchten, Geflügel oder als Solist zum Apéro

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch