



HOLE IN ONE Sauvignon Blanc

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese bei Nacht (wegen der hohen Tagestemperaturen)

Kaltmazeration 24 Stunden

Kontrollierte Gärung bei 15°C in Edelstahltanks

Stabilisierung

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 1,7 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser Sauvignon Blanc begeistert mit blumigen Aromen in der Nase. Er hat eine ausdrucksvolle Frucht von Litschi und Zitrusfrüchten am Gaumen. Frisches und spritziges Finale. Trocken.

Empfehlung

Passt perfekt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und leichten Sommergerichten wie Salat oder Spargel.

Serviertemperatur: 6-8° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de