



Sauvignon Fumé 2023

Im Glas ein leuchtendes Gelb mit grünen Lichtreflexen. Die Nase wird von taufrischen Moosdüften und einem Hauch von Mandarine verwöhnt. Getrocknete Aprikosen, Papaya und kandierte Orangen entfalten im Mund eine angenehme Frische. Ein spritziger Abgang endet retronasal in einer nie enden wollenden Aromatik von in Butter gerösteten Mandeln.

Produzent	Bechtel Weine
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Zürich
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323282
Passt zu	Kalbfleisch, Spargelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten



Vinifikation

Ausbau im Barrique.

Terroir

Die Sauvignon Blanc Trauben gedeihen in Eglisau auf einem eher schweren Boden mit hohem Tonanteil. Dieser nährstoffreiche Boden verleiht dem Sauvignon Fumé seine Saftigkeit und wunderschöne Frucht.

Geschichte

Die Geschichte von Bechtel-Weine zeigt den Weg, wie man noch heute in der Schweiz ein modernes, neues Weingut aufbauen kann. 2019 eröffnete Mathias Bechtel einen neuen Weinkeller, der ganz auf seine Arbeitsweise zugeschnitten ist. "Einen Wein macht man nicht, ein Wein entsteht". Der moderne Bau ermöglicht ihm eine exakte, schonende und nachhaltige Verarbeitung der Weintrauben. Bechtel-Weine bewirtschaftet heute eine Rebfläche von rund 6 ha. Nach der Auszeichnung als 'Rookie of the year 2019' folgte seit 2021 die Aufnahme unter die besten Schweizer Weingüter von Gault & Millau.

