



Fenomenal Sauvignon Blanc 2025

Im Glas ein helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist intensiv mit Aromen von Passionsfrucht, Mango, Stachelbeeren und Limettenabrieb. Am Gaumen voluminös und intensiv in der Aromatik, jedoch trotzdem erfrischend.

Produzent	Fenomenal
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323365
Passt zu	Apéro, vegetarischen Gerichten, leichten Speisen, Käse



Vinifikation

Die Trauben werden entrappt, gequetscht und es folgt eine Kaltmazeration für 6 Stunden. Gepresst wird in der Nacht um von den tieferen Temperaturen zu profitieren. Die Fermentation erfolgt im Stahltank.

