



Sauvignon Blanc 2025

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Au nez, ce sauvignon blanc est dominé par des arômes intenses de fleur de sureau, de litchi et de pamplemousse. Le palais dévoile une belle harmonie avec du fondant et une acidité rafraîchissante, ainsi qu'un corps riche.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Weingut Nadine Saxer |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Zurich |
| Appellation | VdP |
| Millésime | 2025 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Sauvignon Blanc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 323353 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Plats à base d'asperges, Poisson, Volaille |

Vinification

Elevage en cuve en acier.

Histoire

Depuis les années 1990, la famille Saxer produit des vins modernes au caractère propre, à Neftenbach, au cSur du vignoble zurichois. Les cultures naturelles sur huit hectares idéalement situés soulignent l'approche de cette famille, fondée sur le respect des ressources: ici, un grand travail manuel et beaucoup de passion donnent naissance à des vins exceptionnels. Nadine Saxer et son mari Stefan Gysel Saxer en sont les producteurs. Outre les classiques pinot noir et riesling x sylvaner, les amateurs trouveront également dans cette gamme d'autres spécialités comme le chardonnay, le sauvignon blanc, le räuschling et le cabernet.

