



Sauvignon Blanc 2023

Un sauvignon blanc frais et typique du cépage. Des fruits exotiques et un arôme caractéristique de groseille à maquereau emplissent le palais de joie.

Producteur	Bechtel Weine
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Zurich
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320825
Accord mets et vins	Plats épicés, Plats asiatiques, Apéritif



Vinification

Le vin est élevé en cuve en acier.

Terroir

À Eglisau, les raisins de sauvignon blanc poussent sur un sol plutôt lourd qui possède une teneur élevée en argile. Ce sol riche en nutriments est la source du fruit merveilleux de ce sauvignon blanc.

Histoire

L'histoire des vins Bechtel montre la voie quand il est question de construire, aujourd'hui encore, un domaine moderne et neuf en Suisse. En 2017, Mathias Bechtel saisit une opportunité en rachetant une petite cave à vin et ses vignes à Eglisau. La capacité de la cave fut vite atteinte avec le bon millésime 2018, si bien qu'il lança une nouvelle construction dans la vieille ville d'Eglisau. L'inauguration du bâtiment, qui est parfaitement adapté à son mode de travail, est venu clore la construction de son propre domaine.

