



Sauvignon Fumé 2023

Dans le verre, une robe jaune éclatante aux reflets verts. Le nez séduit par des arômes de mousse fraîchement perlée de rosée et une touche de mandarine. En bouche, des notes d'abricots secs, de papaye et d'oranges confites se déploient avec une agréable fraîcheur. La finale vive se prolonge en rétro-olfaction sur une aromatique persistante d'amandes grillées au beurre.

Producteur	Bechtel Weine
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Zurich
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323282
Accord mets et vins	Veau, Plats à base d'asperges, Poisson, Fruits de mer



Vinification

Élevage en barrique.

Terroir

Les raisins de Sauvignon Blanc prospèrent à Eglisau sur un sol plutôt lourd, à forte teneur en argile. Ce sol riche en nutriments confère au Sauvignon Fumé sa belle jutosité et son magnifique fruit.

Histoire





L'histoire de Bechtel-Weine illustre comment il est encore possible aujourd'hui de créer en Suisse un domaine viticole moderne et novateur. En 2019, Mathias Bechtel a inauguré une nouvelle cave, entièrement conçue selon sa philosophie de travail. «On ne fait pas un vin, un vin naît». Ce bâtiment moderne lui permet une vinification précise, douce et durable des raisins. Aujourd'hui, Bechtel-Weine exploite une surface viticole d'environ 6 hectares. Après avoir été distingué 'Rookie of the Year 2019', le domaine figure depuis 2021 parmi les meilleurs domaines viticoles suisses selon Gault & Millau.

