



Sauvignon Fumé 2023

Nel bicchiere si presenta con un giallo luminoso dai riflessi verdognoli. Al naso seduce con profumi di muschio appena bagnato dalla rugiada e un delicato accenno di mandarino. Al palato si sprigionano note di albicocche secche, papaya e arance candite, accompagnate da una piacevole freschezza. Il finale vivace si prolunga retronasalmente in un'aromaticità persistente di mandorle tostate nel burro.

Produttore	Bechtel Weine
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Zurigo
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323282
Adatto a	Carne di vitello, Piatti a base di asparagi, Pesce, Frutti di mare



Vinificazione

Affinamento in barrique.

Terroir

Le uve di Sauvignon Blanc prosperano a Eglisau su un terreno piuttosto pesante, con un'elevata percentuale di argilla. Questo suolo ricco di sostanze nutritive conferisce al Sauvignon Fumé la sua succosità e la sua splendida espressione fruttata.

Storia

La storia di Bechtel-Weine dimostra come ancora oggi sia possibile fondare in Svizzera una cantina moderna e innovativa. Nel 2019 Mathias Bechtel ha inaugurato una nuova cantina, progettata interamente secondo il suo metodo di lavoro. «Il vino non si fa, il vino nasce». La struttura moderna gli consente una lavorazione delle uve precisa, delicata e sostenibile. Oggi Bechtel-Weine coltiva una superficie vitata di circa 6 ettari. Dopo il riconoscimento come 'Rookie of the Year 2019', dal 2021 l'azienda è annoverata tra le migliori cantine svizzere secondo Gault & Millau.

