



2024 Sauvignon Blanc Réserve

Domaine Saint-Sébastien

Neuchâtel AOC

75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Komplexer, zurückhaltender Auftakt. Subtile Aromen von Holundersaft, Grapefruit, frischen Zitronen, Stachelbeeren, vermischt mit einem Hauch schwarzen Johannisbeeren, wirkt schön frisch und jugendlich. Tolle Mineralität, erinnert an nassen Kalk. Am Gaumen sehr elegant mit Schmelz und Druck. Feingliedrig mit perfekter Säure. Wunderbare, fruchtbetonte, komplexe Aromatik, weisser Pfirsich, exotische Fruchtklänge, Limetten mit schwarzen Johannisbeeren. Der Sauvignon Blanc Réserve endet lang, mit leicht salziger Note und deutlicher Mineralität. Das ist ein Sauvignon Blanc voller Volumen, Cremigkeit und Harmonie – Sauvignon Blanc vom Feinsten! (pt)



Bio



Typ: Weisswein



Land: Schweiz



Region: Neuenburg



Genussreife: Jetzt - 2037



Trinktemperatur: 10°C - 12°C



Traubensorten: Sauvignon
Blanc



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18+