



2025 Fläscher Sauvignon Blanc

Weingut Jann Marugg

Graubünden AOC

75cl (6er-Karton)

CHF 27.00

Degustationsnotiz

Durch die Verwendung von gut ausgereiften Trauben entsteht ein herrlich fruchtiges Bouquet mit einem intensiven Geruch nach schwarzen Johannisbeeren. Ein optimaler Säuregehalt verbunden mit harmonischer Mineralität ergeben einen genialen Sauvignon Blanc. Im Finale wiederum würzig mit einem exotischen Touch.

Genussempfehlung

Passt sehr gut zu Gemüse- und Fischterrinen oder weissem Fleisch. Ideal auch zum Aperitif. Ein schöner Begleiter auch für sämtliche Meeresfrüchte, für grillierte Fische, zu Käsegerichten sowie zu frischen Früchten.

Produzenten-Informationen

Jann und Sarah Marugg produzieren Weine von hoher Qualität. Und das seit 1999. In Folge einer Rebzonenerweiterung in der Bündner Herrschaft (Graubünden) im Jahr 1999 hatten sie die Möglichkeit einen eigenen Weinbaubetrieb aufzubauen. Die Rebfläche wird nach den Richtlinien von "Vinatura" bewirtschaftet. Es wird möglichst umweltschonend und nachhaltig produziert und der Einsatz von Chemie auf ein Minimum reduziert. Die Rebberge liegen im "Fläscher Feld" zwischen Fläsch und Maienfeld sowie in der "Halde" am Fuss des Fläscher Bergs.

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Graubünden

 **Genussreife:** Jetzt - 2033

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Sauvignon blanc

 **Allergene:** Enthält Sulfite