



SAUVIGNON BLANC EGUREN VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

SAUVIGNON BLANC ist die internationalste weiße Rebsorte, die wegen ihrer hohen Qualität weit verbreitet ist. Der Anbau stammt ursprünglich aus Frankreich. Die Trauben sind klein und kompakt, und frühe Reifung. Sein Kohl und sein Fruchtfleisch sind sehr fruchtig und aromatisch. Das bekannteste Merkmal ist sein intensives Aroma, krautige (grassy), grüne Früchte, insbesondere Johannisbeeren.

Das Klima in **KASTILIEN** ermöglicht die Herstellung eines Weins mit einem sehr milden Säuregehalt.

SAUVIGNON BLANC EGUREN ist ein blassgelber Wein mit goldenem Schimmer, sehr aromatisch und zart, mit tropischen Aromen, ein Gemüse ähnlich wie Bojen. Seine geringe Säure und mittlere Graduierung bieten einen trockeneren Wein, aber mit einem süßen und anhaltenden Gefühl.

Sie passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch.



sauvignon blanc



6 -8 °C



blassgoldene Farbe, sauber und glänzend



aromatische Komplexität Hervorhebung grüne Früchte als Apfel, reife Trauben, pflanzliche Noten (Boj) und Blüten mit Süße Empfindungen



gute aromatische Persistenz, die zusammen mit der Frische und sein gutes Volumen, gibt einen langen und angenehmen Abschluss Wein

Vinifikation mit besonderer Mazeration in der Kälte und Gärung bei 14° C mit ausgewählten Hefen. Nachgeschaltet Ruhe auf den Maden, um das Volumen im Mund zu erhöhen