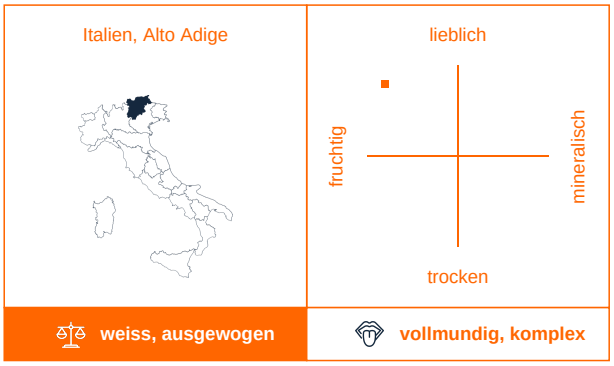
ANDRIUS SAUVIGNON BLANC DOC ANDRIUS DOC

CANTINA ANDRIAN | 2022



Andrius. Die römische Bezeichnung seines Herkunftsgebietes ist Namensgeber dieses grossen Gewächses. Schon die Römer wussten sich den kulinarischen Verführungen hinzugeben. Auch heute noch werden im Südtirol Genuss und Gaumenfreuden ausgiebig zelebriert. In der Nase zeigt dieser Sauvignon blanc seine wahre Sortentypizität. Es sind facettenreiche Aromen von Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsich sowie blumige Düfte nach Holunderblüten auszumachen. Mit delikater Säure und ausgeprägter Aromenfülle entfalten sich im Gaumen subtile, exotische Anklängen nach Kiwi, Litschi und Passionsfrucht. In Vino Veritas - Andrius, ein wahrlich edler Wein, der nicht nur die heutigen Geniesser, sondern auch die Römer zu wahrer Freude veranlassen würde!



Sauvignon Blanc

Genussreife: 1 - 4 Jahre

Während 6 Monaten in Edelstahltanks auf den Feinhefen ausgebaut

Pfirsich, Aprikose, Stachelbeere, Passionsfrucht, Litschi, Kiwi, Holunderblüte

Geflügelpastete, Wok-Gerichte, grillierter Fisch, Gemüseauflauf, gefüllte Kalbsbrust, Greyerzer

Trinktemperatur: 9 bis 11 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

VDI MIGROS partner


leicht
schwer
mild
säurehaltig