



Art.-Nr.: 14402

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION ORIGINES TOURAINES SAUVIGNON BLANC

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Die Böden, auf denen die Reben wachsen, sind sehr abwechslungsreich und bestehen aus Feuerstein-Ton, gemischtem Ton-Kalk und Sand aus der Region Sologne. Der Sauvignon Blanc wird zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, wobei die Trauben zu den ersten gehören, die gelesen werden, um das aromatische Potenzial der Sorte maximal auszuschöpfen. Der Saft wird von Beginn an kühl gehalten, um die Frische und Fruchtaromen zu bewahren.

BESCHREIBUNG

Dieser Wein entfaltet seine kraftvollen Aromen dank der Sauvignon-Traube. In der Nase zeigt er exotische Fruchtaromen sowie Nuancen von Ginster. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sauber und weich, mit einer angenehmen Zitrusfrische. Der mineralische Abgang tritt besonders hervor, wenn der Wein mit Spargel aus der Region Sologne serviert wird.

Der Dumnacus Touraine Sauvignon passt hervorragend zu Spargelgerichten, insbesondere zu grünem Spargel aus der Region Sologne. Seine frische Zitrusnote harmoniert zudem ideal mit gegrilltem Fisch wie Forelle oder Dorade. Auch Ziegenkäse, ob als Salatbeilage oder auf einem Baguette, ist ein wunderbarer Begleiter für diesen mineralischen Sauvignon Blanc.