



Sauvignon Blanc 2023

Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von einer intensiven Aromatik in der Nase. Holunderblüte, Litschi und Grapefruit. Im Gaumen schöne Harmonie von Schmelz und einer erfrischenden Säure sowie gehaltvoller Körper.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Weingut Nadine Saxer |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Zürich |
| Klassifizierung | VdP |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Sauvignon Blanc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 507663 |
| Passt zu | Apéro, Spargelgerichten, Fisch, Geflügel |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Geschichte

Inmitten des Zürcher Weinlands in Neftenbach vinifiziert die Familie Saxer bereits seit den Neunzigerjahren moderne Weine mit ganz eigenem Charakter. Der naturnahe Anbau auf rund acht Hektar bester Weinlage unterstreicht den ressourcenschonenden Ansatz der Familie. Hier entstehen mit viel Handarbeit und Leidenschaft ausgezeichnete Weine. Dafür verantwortlich zeichnen Nadine Saxer und ihr Ehemann Stefan Gysel Saxer. Im Sortiment des Guts finden Liebhaber neben den Klassikern Pinot Noir und Riesling x Sylvaner auch Spezialitäten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Räuschling und Cabernet.

