



## Sauvignon Blanc 2023

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Un sauvignon blanc frais et typique du cépage. Des fruits exotiques et un arôme caractéristique de groseille à maquereau emplissent le palais de joie.

Producteur **Bechtel Weine** Type d'article Vin blanc Pays Suisse Région Zurich Appellation AOC Millésime 2023 **Format** 75 cl Alcool 13.0 % Température de 10° - 12°

consommation

Conservationjusqu'en 2028CépagesSauvignon BlancInformation sur lesContient des sulfites

allergies

Numéro d'article 320825

Accord mets et vins Plats épicés, Plats asiatiques,

**Apéritif** 

## Vinification

Le vin est élevé en cuve en acier.

## Terroir

À Eglisau, les raisins de sauvignon blanc poussent sur un sol plutôt lourd qui possède une teneur élevée en argile. Ce sol riche en nutriments est la source du fruit merveilleux de ce sauvignon blanc.

## Histoire









L'histoire des vins Bechtel montre la voie quand il est question de construire, aujourd'hui encore, un domaine moderne et neuf en Suisse. En 2017, Mathias Bechtel saisit une opportunité en rachetant une petite cave à vin et ses vignes à Eglisau. La capacité de la cave fut vite atteinte avec le bon millésime 2018, si bien qu'il lança une nouvelle construction dans la vieille ville d'Eglisau. L'inauguration du bâtiment, qui est parfaitement adapté à son mode de travail, est venu clore la construction de son propre domaine.

