



Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen

Aagne Hallau
Schweiz, Schaffhausen

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe

Charakter

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; intensive Aromen in der Nase nach reifer Zitrusfrucht, Stachelbeeren, Feigen und Holundernote begleitet von Quitten-Noten und weisser Pfeffer; am Gaumen cremige Struktur mit aromatischem Körper, erfrischende Säure ist schön eingebunden und macht den Wein lebendig; eleganter und hocharomatischer Abgang mit viel Präsenz

Konsumhinweis

Apero, helles Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, asiatische Gerichte

Technische Details

Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2024 - 2027
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	
2021	Expovina Wine Trophy GOLD	89/100
2020	Expovina Wine Trophy GOLD	89.4/100
2020	Falstaff	89/100
2019	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	
2018	Int. Weinprämierung Zürich GOLD	89.8/100
2017	Schweiz. Weinzeitung	17/20
2016	Vinum	16.5/20