



LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC

LOS VASCOS
VALLE DE COLCHAGUA CHILE

 Los Vascos

 Chile
Aconcagua

 trocken

 100% Sauvignon Blanc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der trocken-fruchtige Sauvignon Blanc gilt als einer der gelungensten Weißweine des Landes. Sein Bouquet zeigt Noten von Stachelbeeren, tropischen Früchten und einen Hauch von Wiesenblumen. Köstlich frisch mit saftigem Finale.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	7804360000402 17804360000409

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	6.9 g/L
Restzucker	2.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Sulfite
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.7 g
Zuckergehalt	2.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Grand Cru Select Distributionsgesell- schaft mbH 53227 Bonn DE

PRODUZENTEN-INFO

Das beeindruckende Weingut Los Vascos repräsentiert mit Stolz die chilenische Expertise der renommierten Winzerdynastie Barons de Rothschild Lafite. Ihre Grundphilosophie besteht in der kontinuierlichen Verfeinerung der Winzerkunst und Weinerzeugung, und diese Philosophie wird auf dem Weingut Los Vascos mit Hingabe in die Praxis umgesetzt. Seit beinahe drei Jahrzehnten entstehen hier im Colchagua Valley in Chile – lediglich 40 Kilometer von der Pazifikküste entfernt – Weine von höchster Qualität. Die Tatsache, dass Chile inzwischen zu einer der führenden Weinregionen weltweit aufgestiegen ist, verdankt es nicht zuletzt den herausragenden Weinen des Weinguts Los Vascos Rothschild Lafite.

Das Colchagua Valley, im Herzen Chiles gelegen, bietet optimale klimatische und geografische Bedingungen für erstklassige Weine. Die Weinberge von Los Vascos erstrecken sich auf eine Höhe von 130 Metern und befinden sich lediglich 40 Kilometer vom Pazifik entfernt. Diese Lage schafft ein einzigartiges Mikroklima, das die Qualität der Weine von Los Vascos maßgeblich beeinflusst. Die vulkanischen Böden, bestehend aus Lehm- und Granitsand, tragen zur Charakteristik der Weine bei.

Die umgebenden Flüsse, Río Cachapoal und Río Tinguiririca, sowie der beeindruckende Stausee Lago Rapel gewährleisten eine ausreichende Bewässerung der Weinberge. Insbesondere der Cabernet Sauvignon gedeiht in der vulkanischen Erde von Los Vascos unter optimalen Wachstumsbedingungen. Für den Sauvignon Blanc und den Chardonnay werden Weinberge in den kühleren Regionen entlang der Pazifikküste oder am Fuße der Anden genutzt, was ihren einzigartigen Charakter und ihre Frische unterstreicht.