

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Sauvignon Blanc Neuchâtel AOC

| | |
|----------------------------|--|
| Kategorie | Weisswein |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc |
| Region | Colombier – Auvernier, zwei Dörfer am Neuenburger See |
| Alkoholgehalt | 12,5 Vol.-% Alkohol |
| Farbe und Klarheit | helles Gelb, grünlich schimmernd |
| Bouquet | Buchsbaum, Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren-Knospen |
| Körper | rassig, köstliches Gefühl von Frische, fruchtig (schwarze Johannisbeere, Stachelbeeren und Buchsbaum) |
| Ausschanktemperatur | 8 bis 10 ° C |
| Lagerfähigkeit | 2 bis 3 ans |
| Wein und Gerichte | pochierte Forellen, Hechtklösschen, Schnecken, Meeresfrüchte, Avocado-Vinaigrette, chinesische Gerichte, frischer oder harter Ziegenkäse |

