

DRINKS.

Emil Bauer & Söhne Sauvignon blanc «A...» 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40957121
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Palatinat rhénan
Embouteilleur	Weingut Emil Bauer & Söhne . Walsheimer Straße 18 . 76829 Landau-Nußdorf, Deutschland
Marque	Emil Bauer & Söhne
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune citron intense. Nez: intensément fruité, avec des arômes de kiwi et de groseille mûre. Bouche: les arômes typiques d'un Sauvignon Blanc, ainsi qu'une bonne acidité, fruité, frais et acidulé.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Sauvignon Blanc à 100%
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer

Description

L'entreprise vinicole Emil Bauer & Söhne, située dans le petit village viticole de Landau-Nussdorf, sur la route des vins du Sud, est déjà dirigée par la cinquième génération. Les frères Alexander et Martin Bauer dirigent aujourd'hui l'entreprise familiale, mais le père Norbert Bauer est également toujours représenté et la viticulture est pratiquée ensemble avec beaucoup d'amour et de passion. La tradition n'a pas été perdue de vue et a été combinée avec l'innovation. La superficie cultivée dans les vignobles du Palatinat rhénan est d'environ 29 hectares. Ici, une toute nouvelle génération d'excellents vins blancs et rouges est en train de mûrir, ce qui a déjà fait sensation dans les milieux spécialisés. Les étiquettes sont accrocheuses et provocantes. De "Timide... 'mais excité'" à "Cuvée Noir 'ivre'" en passant par "Pas de sexe, de drogue ni de Rock'n'Roll, juste du Riesling", tout ce que vous pouvez imaginer est représenté. Les cépages, eux, sont classiques: Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Silvaner, Sauvignon Blanc, Merlot et Cabernet Sauvignon. Le Sauvignon Blanc, qualifié de vin local de Nussdorf, est soigneusement récolté à la main, fermenté à une température contrôlée après un pressage doux, mûri dans l'acier inoxydable après une longue période sur levure et mis en bouteille à un stade tardif.