

ICONIQUE SAUVIGNON 2016



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Meeresfrüchten und -fischen (Jakobsmuscheln, Seebarschfilet, gebratener Kabeljau, Stockfisch, Miesmuscheln), Sushi, Sashimi, Curry mit weissem Fleisch und Gemüse, Sauerkraut, Teigwaren mit Trüffeln, Gemüse-Eintöpfe, Auberginenmus, Spargeln, Schwarzwurzeln, Guacamole, gebackene Kürbisblüten, Ziegenkäse...



FARBE

Helles Gelb mit goldenen Reflexen



NASE

Frischer kräftiger Duft, grüne Noten von Minze und Korianderblättern, übergehend zu frischen Noten von weissen Blumen, Geissblatt, Holunderblüten, Orangenblüten, Zitrusfrüchte, grüne Zitronen, rosa Grapefruit, Bergamotte und Bitterorangen



GAUMEN

Erfrischend und aromatisch, an die grünen Noten des Duftes anlehnend, übergehend zu parfümierten Aromen von exotischen Früchten, Litchi, Ananas, Mango und Passionsfrucht, lang anhaltender Abgang, mineralisch, an Meer erinnernd



TRAUBENSORTE

Sauvignon Blanc

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung.



LAGERUNGSPOTENTIAL

10 – 12 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14 % vol. — 75 cl