



3 BAR Sauvignon blanc

AOC Schaffhausen, Weingut zum Talheim, 2018

750 ml

CHF 22.50

Art-Nr. 10154718

Reicher, intensiver Duft nach reifer Pink-Grapefruit, Mandarine und Ingwer, Zitronenmelisse und Thymian begleitet von Lavendel- und Holunderblütenduft. Er kleidet den Gaumen cremig aus. Diese Fülle wird von der saftigen Säure perfekt ausbalanciert. Der Geschmack steht dem Duft in nichts nach - vielschichtig und lang klingt er aus. 3 BAR ist ein Joint-Venture von Moni und Andy Rahm (Weingut zum Talheim), Hansruedi Adank und Baur au Lac Vins.

Herkunft:	Schweiz / Ostschweiz / Schaffhausen
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Süßwasserfisch an Rahmsauce, Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Käseplatte
Vinifikation:	vollständig entrappt, kurze Maischegärung
Ernte:	Handlese
Ausbau:	ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces
Volumen:	13.0 %



Integrierte Produktion zertifiziert

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

