

Humo Blanco Sauvignon Blanc BIO / Hacienda Araucano

Herkunft:	Colchagua Valley, Clo de Lolol (Chile)
Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc (BIO)
Ausbau:	Stahltank
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Klare, grüngelbe Farbe mit silbernen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Wein klar und intensiv mit floralen Noten von Jasmin und weissen Blüten. Dazu gesellen sich Aromen von weissen und exotischen Früchten wie Pfirsich, Banane, Guave und Passionsfrucht. Frische Akzente von Stachelbeere und feinen Zitrusnoten, die an Grapefruitschalen und Orangenblüte erinnern, verleihen zusätzliche Lebendigkeit. Eine leicht grüne Nuance von Spargel rundet das Aromenspiel ab und verbindet sich harmonisch mit der Frucht zu einem ausgewogenen und vielschichtigen Gesamtbild.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und zugleich frisch, geprägt vom kühlen Klima des Lolo Valley, das der Sauvignon Blanc seine klare, präzise Stilistik verleiht. Der Auftakt ist weich und einladend, mit Aromen von grünem Apfel und weissem Pfirsich. Es folgt eine saftige, gut strukturierte Mitte mit angenehmer Konzentration und feiner Mineralität. Eine lebendige Säure und ein leicht salziger Touch sorgen für Spannung und Frische, während der Abgang herb, klar und belebend ausklingt. Insgesamt ein ausgewogener, vielseitiger Wein mit Ausdruck und Eleganz.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder zu gegrilltem Fisch, grünem Spargel, knackigen Blattsalaten mit Vinaigrette oder zu Kräuter-Risotto.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C