



URS HAUSER SARABANDE 2021

100% Sauvignon Blanc | Ticino D.O.C

Dieser einzigartige Schweizer Weisswein wird aus 100% Sauvignon Blanc Trauben hergestellt, die in Piano di Magadino im Tessin angebaut werden. Die Weinberge auf 200 Metern über dem Meeresspiegel sind in Reihen nach der Guyot-Methode gepflanzt, das Durchschnittsalter der Reben beträgt acht Jahre. Während der Wachstumsperiode profitieren die Reben von einer sehr langen Sonnenscheindauer und im Sommer von der warmen Dämmerung und der Abendbrise des Lago Maggiore. Der Sarabande wird sieben Monate lang in Barriques und Edeltanks ausgebaut. Je nach Jahrgang wird die Säuregärung teilweise oder ganz biologisch durchgeführt. Dieser Wein wird vor der Abfüllung gefiltert. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 12,5% und 13%. Vor der Freigabe wird der in Flaschen abgefüllte Wein mindestens sechs Monate lang bei konstanter Temperatur im Lager aufbewahrt. Er ist ein ausgezeichneter Aperitifwein und passt gut zu kalten Vorspeisen, Canapés und ersten Gängen wie Spargelrisotto, Tagliolini-Garnelen oder Zucchini. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 8° und 10° C.

Tasting notes

Color

Grünlichgelb mit strohgelben Reflexen, kristallklar, konsistent.

Aroma

Typische Düfte nach Zitrusfrüchten und Holunder, leichte Noten gelber Pfirsiche und Tomatenblätter

Taste

Trocken, frisch und saftig. Ausgewogen, schmackhaft mit guter Struktur. Sehr anhaltend mit einem angenehmen Nachgeschmack nach Grapefruit und Bittermandel.