



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



SEMILLON | SAUVIGNON BLANC UNGRAFTED DE MARTINO 2024



Semillon, Sauvignon Blanc



Chile / Maipo



75cl, 13% Vol.



52026724



DO Maipo



Vegan

CHF 19.80

1934 kaufte der italienische Einwanderer Pietro de Martino einige Hektaren Rebland im Maipotal. Damit setzte er eine alte Familientradition aus Viganello fort. Oenologe Marcelo Retamal reist einmal jährlich in verschiedene Länder, um sich mit der dortigen Weinproduktion sowie den neuesten Entwicklungen und Trends vertraut zu machen. Die De Martino Weine zeichnen sich heute durch die Intensität des Fruchtaromas und durch angenehme Gerbstoffe aus. Besonderheit sind zudem die aus wurzelechten Rebstocke hergestellten Weine, die unter dem Label "Ungrafted" vermarktet werden.

Degustationsnotizen

Apéro, Fischgerichte

Vinifikation

Der Semillon wurde direkt mit vollständigen Trauben geerntet und gepresst. Der Wein wurde 3 Monate lang in französischen Eichenfässern vergoren. Der Sauvignon Blanc wurde geerntet, entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgte bei 13,5°C - 15°C in Edelstahltanks für 3 Monate.

Charakter

Der Semillon - Sauvignon Blanc hat komplexe Aromen von Limette, Pfirsich, grünen Äpfeln und Bienenwachs. Er stammt von der Isla de Maipo und hat einen mittleren Körper mit einer runden und weichen Textur, einem intensiven Fruchtkern und einem lang anhaltenden Abgang.

Terroir

Mediterran, gemildert durch den Einfluss des Pazifiks. Kies und Sand.
