



TECHNISCHES DATENBLATT:

## White Wine Canale Black River Sauvignon Blanc

---

WEINGUT: Humberto Canale

WEINBERGE: Hochtal des Río Negro, Río Negro, Patagonien

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 13,3

SÄUREN [G/L]: 5.62

RESTZUCKER [G/L]: 2

REBSORTE: 100% Sauvignon Blanc

**WEINHERSTELLUNG:** Zur Saftgewinnung wird eine pneumatische Bucher-Pressen verwendet. Die verwendete Technik ist die reduktive Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur bei einer kontrollierten Temperatur (nicht höher als 16°C). Der vergorene Wein wird auf feinem Hefesatz gehalten und dann in einen anderen Tank umgefüllt, wo er bei niedrigen Temperaturen stabilisiert wird. Temperaturen stabilisiert wird und schließlich Mitte Juli in Flaschen abgefüllt wird.

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR:** 8° bis 10° C.

---

**VERKOSTUNGSNOTIZEN:**

Hell grünlich-gelbe Farbe. Intensives Aroma, sehr fruchtig, Mango, Passionsfrucht, Ananas. Geschmack: beeindruckender Einstieg in den Mund, weich, süß, harmonisch. Ausgewogene Säure, reichlich. Langer Abgang. Er zeigt ausgeprägte Sortentypizität. Ein großer Vertreter des Sauvignon Blanc aus Patagonien Argentinien.

---

**PAARUNG:**

Fisch und Meeresfrüchte von der patagonischen Atlantikküste.