



Sauvignon Blanc Finca La Colina Single Vineyard DO Rueda

Vinos Sanz
Spanien, Rueda

Vinifikation
Ausbau im Edelstahltank

Charakter

Hellgelb; typisches Sauvignon Blanc-Bouquet von exotischen Früchten, schwarzen Johannisbeeren und feinen Salbeinoten; intensive, finessenreiche Aromen, voll am Gaumen mit dichtem Körper, typische Mineralität des Rueda, herausragend ausbalancierte Säure, enorm viel Frucht und Aromatik; gaumenfüllend und mit toller Länge, saftiges Finale

Vinum N° 6, Juni 2025 - Marktschau "Sauvignon Blanc around the World"
92/100 Punkte

"Viel Schnittlauch und Menthol, aber auch steinige Würze, weisser Pfeffer und ein Hauch medizinale Kräuter. Saftiger, kraftvoller, durch die Säurefrische gut ausbalancierter Stil. Griffig mit Kanten und Ecken, die passen und ihm Rückgrat verleihen. Dicht und lang, dezent fruchtig und Gemüse. Ein wenig Neue Welt, aber auch Europa im Rucksack. "

Terroir

Einzellage Finca la Colina

Diese Einzellage ist die älteste mit Sauvignon Blanc-Stöcken (1980) bepflanzte Lage der DO Rueda.

Konsumhinweis

Apero, sommerliche Vorspeisen, Krustentiere, Fisch vom Grill, Geflügel, Paella, Ziegen-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2023	Vinum 1 - 100 Punkte	92/100
2018	Vinum	16.5/20
2013	Penin	92/100
2011	Penin	93/100