



## Thürer White Chocolate

**Produzent:****Thürer Weine**

Herkunft:  
Assemblage

Graubünden, Schweiz  
Sauvignon Blanc/  
Blanc de Noir

Flaschengrösse:  
Vol.%

75 cl  
13.1

Allergene:

enthält Sulfite

**Weinbeschreibung:**

Der White Chocolate besitzt eine helle Farbe mit einem leichten Rosastich. In der Nase nimmt man frische Zitrusfrucht- und Bergamotte-Aromen und eine leicht geröstete Note wahr. Im Gaumen spürt man eine elegante Säure und eine feine Tannin-Struktur verleiht dem Wein einen langen Abgang. Ein untypischer weisser Wein aus Graubünden.

**Vinifikation und Ausbau:**

Die Sauvignon Blanc und die Pinot Noir Trauben werden sorgsam von Hand gelesen. Der Sauvignon Blanc wird im Stahltank ohne Säureabbau ausgebaut, der Pinot Noir, aus dem der Blanc de Noir entsteht, liegt fünf Monate in gebrauchten Barriques aus Französischer Eiche. Anschliessend werden beide Weine assembliert.

**Passt zu:**

Weissen Fleischsorten, Fisch - und asiatischen Gerichten und Käse.

Lagerfähigkeit bis 4 Jahre