

J AUSLIN SAUVIGNON BLANC 2024 BASEL-LANDSCHAFT AOC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Jauslin

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Sauvignon Blanc

Processus de fabrication

Les soins apportés à la vigne sont soigneusement adaptés et les raisins entiers sont délicatement pressés. La fermentation a lieu en cuve d'acier inoxydable et la maturation pendant 10 mois dans des fûts de bois usagés de 350 litres.

Température de dégustation

10 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2032

26.00

(y compris la TVA)