



CHATEAU CRISTI SAUVIGNON BLANC

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



12.5% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, stridii, brânzeturi proaspete
de capră, salate cu dressing de citrice sau
preparate vegetariene. Ideal și ca aperitiv în
zilele călduroase.

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Perfectly suited for seafood, oysters, fresh
goat cheeses, citrus-dressed salads, or
vegetarian dishes. Also ideal as a refreshing
aperitif on warm days.*

AROME: arome de soc • coacăze albe
lime • frunză de roșii • iarbă proaspăt tăiată

NOTE: fructe exotice • crocant și revigorant
cu o aciditate bine conturată •
un final mineral, ușor sărat

AROMA: elderflower • white currant
lime • tomato leaf • freshly cut grass

NOTES: exotic fruits • crisp and invigorating
a well-defined acidity
a subtly saline, mineral-driven finish