



Sauvignon Blanc

Constantia WO, Constantia Uitsig

Tropisch, grasig und floral

Beschreibung:

Die tiefgründigen und gut durchlässigen Böden der Weinberge von Constantia Uitsig bestehen aus zersetztem Granit von den Hängen des Tafelbergs. Während der Vegetationsperiode profitieren die Trauben von einem mediterranen Klima mit kühlen Meeresbrisen aus der False Bay. Wenn die Trauben geschmacklich ihre perfekte Reife erreicht haben, werden sie von Hand geerntet, zerkleinert, entrappt und über Nacht auf den Schalen belassen, um eine maximale Extraktion zu erzielen. Anschließend erfolgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl- und Betontanks, in denen anschließend noch 3 Monate auf der Hefe reifen durfte. Das Ergebnis ist ein knackiger Sauvignon Blanc, der mit seiner komplexen Aromatik begeistert, die von tropischen Früchten, grasiger Würze und zarten Blütennoten geprägt ist.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Constantia Uitsig

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1272724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Constantia WO
Constantia Uitsig

Herkunft: Südafrika
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Ausbau: 3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.