



Sauvignon Blanc Signature

Western Cape WO, Spier

Macht Lust auf Sommer

Beschreibung:

Bei der Reifung profitieren die Trauben von mediterranen Klimaverhältnissen, wobei die Temperaturen durch die kühlende Wirkung der vorherrschenden Meeresbrisen abgesenkt werden, sodass die sortentypische Frische optimal erhalten bleibt. Um auch die köstlichen Aromen zu schützen, wurden die Trauben am frühen Morgen geerntet, als es noch kühl war, im Keller wurde dann reduktiv gearbeitet, um die Oxidation zu minimieren. Frische Aromen von Stachelbeeren, Passionsfrucht und grünem Pfeffer sowie eine ausgewogene Säure machen diesen Sauvignon Blanc sowohl pur als auch in Kombination mit Meeresfrüchten oder fruchtigen Salaten zu einem perfekten Sommerbegleiter.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Spier

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1310025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Signature

Western Cape WO
Spier

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.