



Chenin Blanc Signature Collection

Western Cape WO, Spier

Perfect Match zu Sushi & Co.

Beschreibung:

Dieser fruchtige Chenin ohne Holz hat eine saftig-knackige Säure, die selbst hartgesottene Sauvignon-Blanc-Liebhaber anspricht. Mit seinen frischen Aromen von Guave, Birne und Apfel ist dieser Weißwein vom Westkap vielseitig einsetzbar – ob mit oder ohne Essen. Drei Monate Reifezeit auf der Feinhefe verleihen zusätzlich Körper und Eleganz.

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: Spier

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1309925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin Blanc Signature Collection

Western Cape WO
Spier

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Chenin 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.