



Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Rustenberg-Allrounder mit maritimer Frische

Beschreibung:

Dieser Sauvignon Blanc von einer der besten Adressen Stellenboschs überzeugt mit geradliniger Frucht und würziger Frische. Diese Eigenschaften resultieren vor allem aus der Lage der Weinberge auf über 550 Metern über dem Meeresspiegel. Denn hier werden die Reben durch die Brisen von der False Bay und der Table Bay regelmäßig gekühlt, was sich im betörenden Charakter dieses lebendigen Weißweins widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes reifes Bouquet mit Mirabelle, Anklänge an gelbe Melone und Eisenkraut, dahinter Schlüsselblume und zarter Lindenblütenhonigtouch. Am quirligen Gaumen mit reifer Extraktfülle und stützender Rasse. Im fein aromatischen Finale mit Mandarine, weißem Pfeffer und Agrumen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Kingklip, Langusten, Calamari, Flusskrebse und Pulposalat. Toll auch zu Antipasti und Scampi.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Rustenberg Wines

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0264223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
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.