



2017 Straw Wine

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Südafrika

Region: Coastal Region

Produzent: Rustenberg Wines

Bewertung(en):

Herstellung: 4 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 10.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Traubensorte(n): 67% Chenin Blanc, 17% Viognier, 16% Crouchen blanc

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0717717037C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Straw Wine

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 67% Chenin Blanc, 17% Viognier, 16%
Crouchen blanc

Trinkreife: Leichte Süsseweine sind jung zu geniessen,
grosse Süsseweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 4 Monate in Stahltank

Alkoholgehalt: 10.0 %

Service: Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren