



2018 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch W.O., Rustenberg Wines

Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Frischer, aromatischer Sauvignon Blanc von einer der besten Stellenbosch-Adressen. Geschätzt für seine geradlinige Frucht, Frische und Grazilität.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Betörender Duft nach reifen Stachelbeeren und Renekloden, dahinter Holunderblüten und Mandarine. Anregende, fein pfeffrige Textur am Gaumen, wirkt dadurch tänzerisch, gepaart mit einer feinen grünen Paprikanote und leichtem Anflug an Litschi. Im aromatischen Finale Pink Grapefruit, Zitronengras und ein Hauch Granatapfel.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Produzent:	Rustenberg Wines
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	3 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0264218075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch W.O.
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 17/20
Traubensorte(en): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 3 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren