



## 2019 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten

### **Beschreibung:**

Der Sauvignon Blanc von einer der besten Adressen Stellenboschs überzeugt mit seiner gradlinigen Frucht und Frische. Diese resultieren nicht zuletzt durch die Lage der Rebstöcke auf über 550 Metern über dem Meeresspiegel. Die Reben werden durch die Brisen von der False Bay und der Table Bay gut durchlüftet. Der neue betörende Jahrgang ist eingetroffen.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Betörender Duft nach reifen Stachelbeeren und Holunderblüten, dahinter Pampelmuse 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 Zitronengras und ein Limonenessenz.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Region:</b>	Western Cape
<b>Produzent:</b>	Rustenberg Wines
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	3 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0264219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 3 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren