



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

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Produzent:	Rustenberg
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0264219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

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