



Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Aus den höchsten Hanglagen von Stellenbosch

Beschreibung:

Der Rustenberg Stellenbosch Sauvignon Blanc wird in einer der höchsten Lagen angebaut, die es in der Region Stellenbosch gibt, knapp über 550m über dem Meeresspiegel, direkt am Simonsberg. Die kühlende Wirkung der Höhe und die ozeanische Brise, die von der False Day und der Tafelbucht herüberweht, in Kombination mit den nach Westen ausgerichteten Weinbergen, machen diese Lage ideal für die Erzeugung eines vollmundigen, eher tropisch anmutenden Sauvignon Blanc.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Südafrika
Produzent:	Rustenberg Wines
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0264222

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 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren