



Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Das Weingut Rustenberg ist nicht nur eine der ältesten und schönsten Farmen der Kapregion, sondern gehört auch zu den besten Adressen des Landes. Der Sauvignon Blanc überzeugt mit seiner gradlinigen Frucht und Frische. Diese resultieren nicht zuletzt durch die Lage der Rebstöcke auf über 550 Metern über dem Meeresspiegel. In Kombination mit Fisch, auch als Sushi, Geflügel oder frischem Spargel ein Hochgenuss.

Aromenprofil:

(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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Rustenberg Wines

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0264223

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 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.