



## 2018 Straw Wine

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

**Passt zu:**

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Herkunftsland:** Südafrika

**Region:** Coastal Region

**Produzent:** Rustenberg Wines

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** in Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 10.0 %

**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Rebsorte(n):** 82% Chenin Blanc, 18% Viognier

**Artikelnummer:** 0717718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Straw Wine**

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 82% Chenin Blanc, 18% Viognier  
**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,  
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und  
mehr gelagert werden.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 10.0 %  
**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren