



2020 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:

Helles Gelb. Verspielter Duft nach reifen Stachelbeeren und Holunderblüten, dahinter Agrumen und erkalteter Grüntee. Am quirligen Gaumen, mit fein pfeffrigem Extrakt, wirkt tänzerisch, gepaart mit einer feinen grünen Paprikanote und leichtem Anflug an Litschi. Im aromatischen Finale Zitronengras und 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 17/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0264220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren