



Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Des plus hauts coteaux de Stellenbosch

Beschreibung:

Le Rustenberg Stellenbosch Sauvignon Blanc est cultivé sur l'un des sites les plus élevés que l'on puisse trouver dans la région de Stellenbosch, à un peu plus de 550 mètres au-dessus du niveau de la mer, directement sur le Simonsberg. L'effet rafraîchissant de l'altitude et la brise océanique qui souffle depuis le False Day et la baie de la Table, combinés aux vignobles orientés vers l'ouest, rendent ce site idéal pour la production d'un sauvignon blanc corsé, à l'aspect plutôt tropical.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant et mûr de mirabelle, de melon jaune et de verveine, avec une touche de primevère et de miel de tilleul. Bouche racée, vive et ample, avec une finale aux délicats arômes de mandarine, de poivre blanc et d'agrumes.

Accompagne idéalement:

Dégustez ce vin avec du kingklip, des langoustes, des calamars, des écrevisses et une salade de poulpe. Délicieux également avec des antipasti et des scampi.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Afrique du Sud

Produzent: Rustenberg Wines

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0264222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Afrique du Sud
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés