



Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Dai pendii più alti di Stellenbosch

Beschreibung:

Il Sauvignon Blanc di Rustenberg Stellenbosch è coltivato in uno dei siti più alti della regione di Stellenbosch, a poco più di 550 metri sul livello del mare, direttamente sul Simonsberg. L'effetto rinfrescante dell'altitudine e le brezze oceaniche che soffiano da False Bay e Table Bay, insieme ai vigneti esposti a ovest, rendono questo sito ideale per produrre un Sauvignon Blanc corposo e dall'aspetto piuttosto tropicale.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Incantevole bouquet maturo di prugna mirabelle, melone giallo e verbena, con un tocco di primula e miele di tiglio. Al palato è vivace e ampio, con un finale di delicati aromi di arancia mandarino, pepe bianco e agrumi.

Ideale con:

Questo vino può essere abbinato ad insalate di gamberi, aragoste, calamari, gamberi e polpi. È delizioso anche con antipasti e scampi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Sudafrica

Produttore: Rustenberg Wines

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0264223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi