



## 2019 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten

### Descrizione del vino:

Der Sauvignon Blanc von einer der besten Adressen Stellenboschs überzeugt mit seiner gradlinigen Frucht und Frische. Diese resultieren nicht zuletzt durch die Lage der Rebstöcke auf über 550 Metern über dem Meeresspiegel. Die Reben werden durch die Brisen von der False Bay und der Table Bay gut durchlüftet. Der neue betörende Jahrgang ist eingetroffen.

### Nota di degustazione:

Helles Gelb. Betörender Duft nach reifen Stachelbeeren und Holunderblüten, dahinter Pampelmuse und Mandarine. Anregende, fein pfeffrige Textur am Gaumen, wirkt dadurch tänzerisch, gepaart mit einer feinen grünen Paprikanote und leichtem Anflug an Litschi. Im aromatischen Finale Zitronengras und ein Limonenessenz.

### Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Kingklip, Langusten, Calamari, Flusskrebse und Pulposalat. Toll auch zu Antipasti und Scampi.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Sudafrica
<b>Regione:</b>	Capo occidentale
<b>Produttore:</b>	Rustenberg
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0264219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren