



2022 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Perfetto con pesce e frutti di mare

Descrizione del vino:

Sauvignon Blanc fresco e aromatico da uno dei migliori indirizzi di Stellenbosch. Apprezzato per il suo fruttato schietto, la sua freschezza e la sua grazia.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	ZA
Regione:	Capo occidentale
Produttore:	Rustenberg
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0264222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	ZA
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi