

Cape Beach

Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Südafrika - Coastal Region

Jahrgang:	2021	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	6,16 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	4,5 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Genießen Sie diesen Wein gut gekühlt als Aperitif, zu Antipasti und Vorspeisen sowie zu leichten Fischgerichten oder Salaten. Idealer Sommerwein zu allen Gelegenheiten!

Beurteilung:

Ein frischer, trockener Sauvignon Blanc mit Aromen von Maracuja, Ananas, Grapefruit und Limone, milde Säure.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet von Ende Januar bis Mitte Februar statt. Hierbei wird großer Wert auf die richtige Reife der jungen Trauben gelegt.

Wird im Kühlgärverfahren in Edelstahltanks ausgebaut. 14 Tage Fermentation bei 12°C - 15°C. Verbleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe. Dann im Edelstahltank.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen in der Region Breedeekloof. Hier bestehen optimale mikroklimatische Bedingungen.



Art.-Nr.: 00490-21

