

De Grendel

Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Südafrika - Cape Town

Jahrgang:	2021	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	6,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,75 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Optimal zu Vorspeisen aller Art und Fischgerichten, sowie Pasta und Hühnchen.

Beurteilung:

Trocken, hell grüne Reflexe, tropische Fruchtnoten, Passionsfrucht und Feigenaroma in der Nase. Am Gaumen ist dieser Wein elegant mit knusprigen Kräuternoten und einem gut balancierten Mundgefühl.

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Trauben handverlesen.
14 – 22 Tage Gärung bei 13°C. 100 Tage Reife. Filtern, kalte Stabilisation, Flaschenabfüllung.

Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden ergeben eine geringe Ernte von 7,5 t pro Hektar. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7km vom kühlen Atlantik entfernt – die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.



Art.-Nr.: 00700-21

