

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

