

De Grendel

Koetshuis Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Südafrika - Coastal Region

Jahrgang: **2019** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 6,4 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,3 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **Tim Aktin 91 Punkte, Veritas Gold**

Empfehlung:

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

Beurteilung:

Ein trockener Weißwein, mit intensiven reifen, tropischen Fruchtaromen, vollmundig mit langem Abgang und einer frischen Säure.

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 6-7 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.: 00725-19

