



2021 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Vin d'apéritif di Stellenbosch firmato Rustenberg

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.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Ammalante bouquet maturo di prugna mirabelle, melone giallo e verbena, con un tocco di primula e miele di tiglio. Al palato è vivace e ampio, con un finale di delicati aromi di arancia mandarino, pepe bianco e agrumi.

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:

Sudafrica

Regione:

Capo occidentale

Produttore:

Rustenberg

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

0264221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi