

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Steenberg Sauvignon Blanc - 2017

Artikelnummer:	5535
Jahrgang:	2017
Produzent:	Steenberg
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2022
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 17.90

inkl. MwSt CHF 1.34

Vinifikation

Dieser Wein besteht aus Trauben von verschiedenen Standorten auf Steenberg. Jeder Weinberg liefert einzigartige Eigenschaften wie z.B. Mineralität, grasige Noten und Fruchtaromen. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden maschinell gelesen und anschliessend mit der Schale bei 10 Grad für 8 bis 24 Stunden mazeriert. Nach dem Abpressen wird der Traubensaft mit speziellen Hefen geimpft und bei 11 bis 13 Grad vergoren. Der Wein lagert anschliessend für 60 bis 90 Tage auf der Hefe damit er sich stabilisieren kann. Diese Sauvignon Blanc wurde im Mai 2017 abgefüllt.

Charakter

Der 2017er Sauvignon Blanc erfreut mit Noten von Feigenblättern, Limettenblüten und Grapefruit. Am Gaumen besitzt er eine sehr schöne Mineralität und Frische. Durch das kühle Klima spürt man im Finish eine auffallende lebendige Säure.

Trinkempfehlung

Eignet sich hervorragend zum Aperitif aber er begleitet auch sehr gut sommerliche Gerichte mit Fisch, Meeresfrüchte oder vegetarische Kratienen.