

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Stellenrust Sauvignon Blanc Barrel Fermented - 2018

Artikelnummer:	7606
Jahrgang:	2018
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 92 Punkte

CHF 24.00
inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Die stolze Geschichte von Stellenrust, gegründet von Steinmetzmeister und Erbauer des Schlosses der Guten Hoffnung, Douwe Steyn, ist im Giebelschloss auf dem Weingut Stellenrust 1692 dargestellt. Unser Vermächtnis wird hinter der Architektur festgehalten, die im Weinland des Kaps von dieser historischen Figur errichtet wurde. Diese Trauben für diesen Wein werden von Hand aus traditionellen Buschreben gelesen und in einem kleinen Fass im französischen Stil mit Wildhefen vergoren.

Charakter

Dieser Sauvignon Blanc hat eine knackige Säure mit einem Bouquet von gelben Sommerfrüchten und Kräutern. Er hat einen mineralischen Kern, der scharfe Früchte und ein Finale mit schwarzen Johannisbeeren trägt.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu dreifach gebackene Ziegenkäse-Soufflé oder frischer Meeresfrüchtesalat mit Senf-Honig dressing in frischem Spargel eingelegt.