

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Uva Mira The Mira Sauvignon Blanc - Screw Cap - 2019

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Artikelnummer: | 7580                 |
| Jahrgang:      | 2019                 |
| Produzent:     | Uva Mira             |
| Region:        | Stellenbosch         |
| Alkoholgehalt: | 13 %                 |
| Abfüllung:     | 75 cl                |
| Trinkbar von:  | 2020 - 2025          |
| Traubensorten: | Sauvignon Blanc 100% |

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Jancis Robinson | 17 Punkte   |
| Platter's       | 4 Sterne    |
| BLICK           | 16.5 Punkte |

~~CHF 24.00~~

**CHF 18.90**

inkl. MwSt CHF 1.35

#### Vinifikation

Unsere Sauvignon Blanc-Reben sind auf den höchstgelegenen Weinbergen des Gutes gepflanzt, an den Hängen des Helderberges, gegenüber der False Bay. Die frühmorgendliche Brise kühlt die Reben, die zur hervorragenden natürlichen Säure in den Trauben beiträgt. Zersetzte Granitböden tragen zur Mineralität am Gaumen bei. Der Winter begann spät und war wärmer als normal, aber die Niederschläge waren gut während der Saison. Die überdurchschnittlich hohen Durchschnittstemperaturen im Juli führten zu ungleichmäßigem Knospenaufbruch und kleineren Beeren bei bestimmten Sorten. Temperaturschwankungen in September und Oktober führten zu ungleichmäßigem Trauben. Die Bedingungen verbesserten sich im November. Ein wärmerer Februar führte zu einer früheren Ernte bestimmter Rebsorten. Dieser Wein wurde im Edelstahltank ausgebaut.

#### Charakter

Verlockende Papaya in der Nase, die einen unverwechselbaren tropischen Stil mit saftigen Pampelmusen, schwarze Johannisbeere und verlockende Noten von Meeresalgen. Der Gaumen bietet eine Fülle von Früchten mit saftig grüner Melone, lebendig Granadilla und tropische Guave mit einem anhaltenden Hauch von schwarzer Johannisbeere. Der Abgang ist trocken und erfrischend mit anhaltender Mineralität.

## **Trinkempfehlung**

Fantastischer Wein zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Cherrytomate, Lauchzwiebeln und Salzzitrone.