

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE

### Steenberg Sauvignon Blanc - 2019



Artikelnummer:	7629
Jahrgang:	2019
Produzent:	Steenberg
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's	4 Sterne
Decanter	90 Punkte
BLICK	17 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte

~~CHF 17.90~~

**CHF 13.90**

inkl. MwSt CHF 0.99

#### Vinifikation

Dieser Wein besteht aus einer Reihe von Sauvignon Blanc-Reben aus verschiedenen Lagen auf Steenberg - geerntet in unterschiedlichen Reifegraden. Jeder Block ergibt einzigartige Eigenschaften, die von Feuerstein, Gras, grünem Pfeffer bis hin zu Stachelbeere und reifen tropischen Aromen reichen. Die Trauben wurden in den kühlen, frühen Morgenstunden, beginnend um 2 Uhr morgens, maschinell geerntet, um die delikaten Aromen zu erhalten. Die Mazeration der Schale erfolgte nach einer Pressung von 8-24 Stunden bei 10°C. Der Saft setzte sich über Nacht ab, danach wurde er sauber abgezogen, mit Hefe beimpft und bis zu 30 Tage bei Temperaturen zwischen 11°C - 13°C gären gelassen. Nach der Gärung lag der Wein 60 - 90 Tage auf der Feinhefe bis zur Assemblage, Stabilisierung und Abfüllung ab Mitte August 2019.

#### Charakter

Der 2019 Steenberg Sauvignon Blanc verzaubert mit Aromen von frischer Lindenschale, Holunderblüten, frisch geschnittenem Gras und süßer Paprika, wobei er seine ausgeprägte Kemmineralität aus dem Steenberg Terroir beibehält. Dieser Sauvignon Blanc mit kühlem Klima hat eine einnehmende und lebendige Säure, die ihn am Gaumen mit Aromen von Kapstachelbeere und grüner Melone lebendig und frisch hält.

## **Trinkempfehlung**

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