

BIODYNAMIC Sauvignon Blanc W.O. Stellenbosch

Der biodynamische Anbau garantiert hochwertige Sauvignontrauben, die Gärung erfolgt in zweitbelegten französischen Eichenfässern. Hochkomplexer Wein mit dezenter Pfirsich- und Limettenaromatik, kühle Eleganz, schön eingebundene Säure. Ein Beweis, dass auch in Übersee herausragende Terroirweine erzeugt werden können. Sauvignon nicht vordergründig, sondern spannend und elegant.

Erzeuger:	Reyneke Wines
Anbaugebiet:	Stellenbosch
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Südafrika
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Hecht, Gemüsestrudel, Ziegenkäse
Artikel-Nr.	65200
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ZA-BIO-154
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	6,9
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	73
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	Holzfass

