

Reserve White W.O. Stellenbosch

Selektive Handlese, Ganztraubenpressung und Spontangärung in mehrheitlich neuen 300 Liter-Fässern und zwölfmonatiges Lager auf der Grobhefe in neuen französischen Barriques. Soweit die technischen Daten. Pomelo, Limetten, zerlassene Butter und rauchige Feuerstein-Noten in der Nase. Viel neues französisches Holz, und zwar von fantastischer Qualität! Neben den zitrischen Noten sehr kräutrig-balsamisch: Minze, Salbei, Eisenkraut und Heu. Austrocknende, fordernde Mineralität am Gaumen im Wechselspiel mit reifer Säure, Extraktsüße und viel Schmelz vom langen Ausbau auf der Hefe. Ein Sauvignon Blanc fumé aus Stellenbosch. Fantastisch zu kapmalaischer Küche!

JG 2018 5/5 Sterne Platter, 96/100 Punkte Tim Atkin, 94/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 91+/100 Punkte Parker, 18/20 Punkte VINUM - Marktschau Weissweine vom Kap 2022

Erzeuger:	Reyneke Wines
Anbaugebiet:	Stellenbosch
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2018
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Südafrika
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Meeresfrüchte, Geflügel, Ententerrine
Artikel-Nr.	65245
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	ZA-BIO-140
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	1,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	Barrique

