

ZEVENWACHT

Sauvignon Blanc

| | |
|---------------|--|
| JAHRGANG | 2017 |
| ANBAULAND | Südafrika |
| REGION / LAGE | Stellenbosch |
| REBSORTE (N) | Sauvignon Blanc |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |
| CHARAKTER | Aromen von Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht, ein frisches, lebendiges Säurespiel und eine besonders duftige, elegante Art machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis. |
| EMPFEHLUNG | Zu Fisch und Meeresfrüchten, zartem Gemüse, grünem Spargel und frischem Ziegenkäse. |
| SERVIERTEMP. | 8 - 10 °C |
| INFO | Die Geschichte des Weingutes geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Damals wurde von Jean Le Roux, einem hugenottischen Weinfarmer das Weingut "Langverwacht" (= lange erwartet) gegründet. 1798 übernahm Pieter de Waal das Weingut und auch das Nachbarweingut Zevenfontain = 7 Brunnen, führte die beiden Güter zu dem einen "Zevenwacht" zusammen. |



ANALYSE Säure 6,5 g/l Restzucker 1,7 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077618063