



2018 KAAPSE VONKEL ROSÉ METHODE CAP CLASSIQUE W.O. WESTERN CAPE

Art.-Nr. SI 27-18



WEINGUT:	Simonsig Wine Estate
REGION/LAND:	W.O. Stellenbosch/Südafrika
REBSORTE(N):	76% Pinot Noir, 24% Pinotage
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄURE:	7,1 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung
BESCHREIBUNG:	

Die lange Dürreperiode war beim Jahrgang 2018 herausfordernd für das Simonsig Team, welches jedoch mit viel Know-How souverän damit umgegangen ist. Durch das trockene und warme Klima waren die Beeren gesund, klein und sehr extraktreich. Mit seiner leuchtenden Lachsfarbe und tanzenden Perlage ist dieser Sparkling bereits im ersten Anschein ein Augenschmaus. Aromen von frischen Himbeeren und Preiselbeeren verwöhnen die Nase. Am Gaumen gesellen sich Noten von Erdbeersorbet, weißem Pfirsich und etwas Biskuit mit einem langen Abgang. Die subtile und dennoch knackige Säure sorgen für einen Genuss auf höchstem Niveau. Genießen Sie ihn pur, zu Meeresfrüchten oder Obstdesserts.

AUSZEICHNUNGEN:

Rosé Rocks 2019: Double Gold



VEGAN

Enthält Sulfite