



Simonsig Chenin Blanc Pinotage Rosé 2023



- Schön fruchtig mit floralen Nuancen
- Elegant und ausbalanciert mit knackiger Säure
- Perfekt zu Meeresfrüchten, Lachs oder Sushi

WEIN IM DETAIL

| | |
|--------------------------------|--|
| Artikel-Nr. | SIG-102023 |
| Jahrgang | 2023 |
| Weingut | Simonsig |
| Rebsorten | Chenin Blanc Pinotage |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Anbaugebiet | Western Cape |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 13,5 % Vol. |
| Säuregehalt | 6,0 g/l |
| Restzucker | 2,3 g/l |
| Im Keller | Kalte und langsame Gärung. |
| Trinktemperatur | 8-12 °C |
| Best Before | 2025 |
| Allergene | "Enthält Sulfite" |
| Hersteller | Simonsig, Kromme Rhee Rd, 7605 Stellenbosch, Südafrika |
| Importeur | CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland |
| Lebensmittelunternehmer | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland |

AUSZEICHNUNGEN

Jg. 2023 Rosé Rocks Double Gold

PASST ZU

