



# Simonsig Starting Blocks Chenin Blanc 2025



- **Hommage an Simonsigs Ursprung**
- **Fruchtbetont & lebendig**
- **Ideal für moderne Meeresfrüchte**

## WEIN IM DETAIL

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Artikel-Nr.</b>             | SIG-122025   |
| <b>Jahrgang</b>                | 2025   |
| <b>Weingut</b>                 | Simonsig   |
| <b>Rebsorten</b>               | Chenin Blanc   |
| <b>Verschluss</b>              | Schraubverschluss  |
| <b>Anbaugebiet</b>             | Stellenbosch   |
| <b>Füllmenge</b>               | 0,75 l   |
| <b>Alkoholgehalt</b>           | 14 % Vol.  |
| <b>Säuregehalt</b>             | 5,7 g/l  |
| <b>Restzucker</b>              | 2,8 g/l  |
| <b>Im Keller</b>               | Gärung im Edelstahltank  |
| <b>Trinktemperatur</b>         | 10-12 °C   |
| <b>Best Before</b>             | 2028   |
| <b>Allergene</b>               | "Enthält Sulfite"  |
| <b>Hersteller</b>              | Simonsig, Kromme Rhee Rd, 7605 Stellenbosch, Südafrika                 |
| <b>Importeur</b>               | Simonsig Wine Logistics International- Molenberg 4- 2440 Geel- Belgien |
| <b>Lebensmittelunternehmer</b> | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland                    |

## AUSZEICHNUNGEN

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| <b>Jg. 2024</b> | Tim Atkin 87 Points                   |
| <b>Jg. 2023</b> | The Michelangelo Gold, Veritas Silver |

## PASST ZU

