

# Anthonij Rupert Groendruif Sémillon 2025



- Buschreben von 1956 aus dem Skurfberg
- Zitrus, Steinobst & feine Feuerstein-Note
- Ausbau in Edelstahl, Betonei & Holz für Spannung

## WEIN IM DETAIL

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Artikel-Nr.             | ANT-162025  |
| Jahrgang                | 2025  |
| Weingut                 | Anthonij Rupert   |
| Rebsorten               | Sémillon Sauvignon Blanc  |
| Verschluss              | Korken  |
| Anbaugebiet             | Citrusdal Mountain  |
| Füllmenge               | 0,75 l  |
| Alkoholgehalt           | 13,5 % Vol.   |
| Säuregehalt             | 6,2 g/l   |
| Restzucker              | 1,8 g/l   |
| Im Keller               | 8 Monate auf der Feinhefe in Edelstahl, Betonei und gebrauchter französischer Eiche |
| Trinktemperatur         | 10-12 °C  |
| Best Before             | 2032  |
| Allergene               | "Enthält Sulfite"   |
| Hersteller              | Anthonij Rupert, R45 Wine Route, 7690 Groot Drakenstein, Südafrika                  |
| Importeur               | CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland                                 |
| Lebensmittelunternehmer | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland                                 |

## PASST ZU

