



# Simonsig Cape Fox Chardonnay 2023



- 12 Monate Ausbau in französischer Eiche
- Ohne biologischen Säureabbau für maximale Frische
- Aromen von Steinfrucht, Blüten & feiner Würze

## WEIN IM DETAIL

<b>Artikel-Nr.</b>	SIG-162023
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Weingut</b>	Simonsig
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay
<b>Verschluss</b>	Schraubverschluss
<b>Anbaugebiet</b>	Stellenbosch
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	13 % Vol.
<b>Säuregehalt</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker</b>	2,1 g/l
<b>Im Keller</b>	12 Monate in französischer Eiche (30 % neu)
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Best Before</b>	2029
<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. 2021</b>	4 John Platter Stars
<b>Jg. 2020</b>	4 John Platter Stars

## PASST ZU

