

# Simonsig Estate Stellenbosch Sauvignon Blanc

Simonsig Estate - Stellenbosch - RPA



Charakter:	Białe
Apelacja:	Stellenbosch
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.6 g/l
Kwasowość:	6.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

## Opis:

Delikatne Sauvignon blanc z klasycznym zapachem egzotycznych owoców, zielonej trawy i agrestu. Przyjemna świeżość minerałów oraz kwasowość nadająca winu rzeźkości. Przekonuje wyrazistością, ostrym wykończeniem i bardzo intensywnym aromatem.

## Podawać do:

Doskonałe do sałatki z jajkiem, krewetek z awokado i świeżym ciemnym sosem vinaigrette.



# Simonsig Estate Stellenbosch Chardonnay

Simonsig Estate - Stellenbosch - RPA



Charakter:	Białe
Apelacja:	Stellenbosch
Szczepy:	Chardonnay
Zawartość alkoholu:	13.5%
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

## Opis:

Chardonnay to dojrzewa w dębowych beczkach i przechowywane jest, aż do 6 miesięcy na osadzie. To daje mu złoty kolor i intensywny aromat limonki, nuty kwiatowe i niuans orzecha laskowego. Na podniebieniu wino ma jedwabistą, miękką teksturę, a doskonale skomponowanej kwasowości. Nuty drzewne nadają temu winu elegancji.



# Simonsig Estate Stellenbosch Pinotage

Simonsig Estate - Stellenbosch - RPA



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Stellenbosch
Szczepy:	Pinotage
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	2.8 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino o głębokim, ciemnym, wiśniowym kolorze. Aromat malin i śliwek dominuje obok ziemistych nut runa leśnego. Wino z miękkimi taninami, długie w smaku, potrafi zachwycić. Dobry kompan aromatycznej i pikantnej kuchni, może być również podawane lekko schłodzone.

## Podawać do:

Doskonale pasuje do kuchni indyjskiej, polecamy również do steków.

