



Вино Simonsig Sauvignon Blanc Sunbird, 2023

| | |
|---------------------|---------------------|
| Страна: | Южная Африка |
| Объём: | 0.125 л. |
| Цвет: | Белое |
| Сахар: | Сухое |
| Производитель: | Simonsig |
| Регион: | Стелленбуш |
| Виноград: | Совиньон блан |
| Аппелласьон: | Stellenbosch WO |
| Крепость: | 13.5% |
| Выдержка в ёмкости: | Нейтральная ёмкость |
| Потенциал хранения: | 3–5 лет. |
| Подача: | 8-10 °C |



Стилистика вина

Белое — насыщенное, фруктовое, не выдержанное в дубе.

Дегустационные характеристики

Бледно-соломенный цвет. Свежий аромат с тонами тропических фруктов, грейпфрута, лимона, дыни, нектарина и болгарского перца. Яркая, освежающая кислотностью, с нотами цитрусовых и луговых трав в продолжительном финише.

Гастрономия

Аперитив. Салаты. Копчёный лосось с фенхелем. Блюда тайской кухни. Острая курица барбекю по-корейски. Мягкие сыры, например козий или фета.

Виноградники

Располагаются в 50 км к востоку от Кейптауна, в признанной столице виноградарства ЮАР — Стелленбоше. Почвы: выветренный гранит и песчаник. Урожай для этого вина собран на самых прохладных участках на высоте 250—280 метров над уровнем моря.

Способ выдержки

2–6 месяцев на осадке в стальных ёмкостях.

Способ производства

Ручной сбор. Ферментация в стальных ёмкостях.

Стоимость: 500 .