



REYNEKE RESERVE WHITE 2015

100% Sauvignon Blanc da un unico vigneto, fermenta su lieviti indigeni in botti, nuove per il 90%, di rovere francese da 300 Lt.

Qui rimane per 9 mesi a contatto coi lieviti per essere poi travasato in foudres da 2500 Lt per altri 2 mesi e infine ulteriori 3 mesi in vasca di acciaio.

Il naso è complesso e stratificato.

La freschezza della pesca bianca e della pera, è accompagnata da una piacevole nota floreale e da richiami alla scorza di lime.

Al palato la tessitura minerale e la piacevole acidità sono ben integrati con la componente donata dai legni.

Un vino elegante ed equilibrato, nonostante l'indubbia giovinezza.

Descrizione

Tipologia Vino bianco

Cantina Reyneke

Annata 2015

Formato 75cl

Paese Sudafrica

Stellenbosch

Tipo di Vino Sauvignon Blanc

Appellation Wine of Origin

Vitigni

Sauvignon Blanc 100%

Gradazione Alcolica

13.5 vol.%

Abbinamenti Formaggi Pesce Crostacei Uova

Regione