



## SAUVIGNON BLANC 2014, REYNEKE

Lavet på 100 % Sauvignon Blanc fra biodynamisk dyrkede marker. Høstet i hånden og presset uden afstilkning. 30 % af vinen er gæret på brugte egetræsfade mens resten er gæret på stål. Modnet 7 måneder inden flaskning.

Frisk og kompleks duft af grape, lime og stikkelsbær. Smagen er domineret af citrus med mineralitet - god fylde og fin, frisk syre. Flot længde i eftersmagen.

Meget madegnet, frisk hvidvin til retter med fisk og skaldyr eller til salat med kylling.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Sydafrika

**OMRÅDE:**  
Stellenbosch

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2024

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ