



RESERVE WHITE 2014, REYNEKE

100 % Sauvignon Blanc fra udvalgte parceller rundt om på vingården. Høstet i hånden og presset uden afstilkning. Gæret naturligt på hovedsageligt nye barriques. Modnet 9 måneder med gæringsbundfaldet og derefter omstukket til store foudres, hvor vinen har modnet yderligere 2 måneder og derefter 3 måneder på stål inden flaskning.

Kompleks og balanceret duft med fin blanding af tropisk frugt, citrus og citrusblomst. Smagen er fyldig og elegant med flot integration af faden, der giver et umamielement, der sammen med en frisk syre får mundvandet til at løbe.

Flot madvin, der er bredt anvendelig, men særlig raffineret til hvid fisk.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Sydafrika

OMRÅDE:
Stellenbosch

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
9-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2024

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris