



2015 TRENZ 2two Blanc

Terroir:	Grauwacke salzige Seewinde
Vinifikation:	Ganztraubenpressung Vergärung im Stahltank bei 11 °C - 12 °C Ausbau im Stahltank
Verkostungsnotiz:	Lebendige Trauben Passionsfrucht knackige Säure elegante Mineralität
Herkunft:	unterhalb Simonsberg Stellenbosch Südafrika
Rebsorten:	Sauvignon Blanc selektive Handlese
Kategorie:	Qualitätswein trocken
Alkohol:	13,5 Vol. %
Restzucker:	1,6 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1547

Weinjahr 2015 | Stellenbosch

Auch im Weinjahr 2015 waren die Bedingungen optimal; Niederschläge während des Pflanzenwachstums von September bis Dezember und einer nahezu niederschlagsfreien Zeit während der Reifeperiode von Dezember bis Februar. Die Trauben wurden per Hand in den frühen Morgenstunden geerntet.

Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannesburg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 13 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.