



Diemersdal Estate Sauvignon Blanc "Winter Ferment" 2021 - 75cl

Mond: De aanzet is complex en verfijnd. Ook het smaakpalet is een zeer gesofistikeerde waaier van impressies en smaken. Alles prachtig verweven tot één homogeen geheel. De finale kent een enorme lengte, niet voor niets behoort deze wijn tot de 10 beste Sauvignon Blanc uit heel Zuid-Afrika. Neus: Rijke toetsen van kruisbes, tropisch fruit en rijp citrusfruit. Kleur: Lichtgeel met groene reflectie. Voor deze Winter Ferment Sauvignon Blanc werden de druiven 's nachts geogst bij lagere temperatuur, zodat er zo weinig mogelijk oxidatie kan optreden. Na 3 uur contact te hebben gehad met de schil werd het sap van de schil gescheiden. Hierna werd het sap gedurende 4 maanden bewaard onder temperatuur geregelde omstandigheden, om dan na vier maanden te worden vergist. Op deze manier wint deze wijn enorm aan concentratie en evenwicht. Een schoolvoorbeeld van een moderne Sauvignon Blanc met nadruk op fruit en complexiteit. Deze wijn past goed bij: zeevruchten, gegrilde kreeft, heilbot gegrild, lichte pikante gerechten, mosselen gegratineerde, tong gegratineerd en zeeduivel



21.78 EUR

Artcode: 00046054

[Wijnen](#), [Witte wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Wit
Jaar	2021
Fles	75cl
Alcohol	14%
Land	Zuid-Afrika
Regio	Durbanville

Wijnhuis	Diemersdal Wine Estate
Druif	Sauvignon Blanc
Smaak	Droog, Complex
Gerecht	Zeevruchten, Gegrilde kreeft, Heilbot gegrild, Licht pikante gerechten, Mosselen gegratineerde, Tong gegratineerd, Zeeduivel