

Delaire Graff

Sauvignon Blanc 2019

96% Sauvignon Blanc, 4% Semillon
13,5% Alcohol
W.O. Western Cape
Serveertemperatuur 6-8°C

Deze Sauvignon Blanc heeft de typische kenmerken van een maritiem klimaat. Intense aroma's van citrussen en exotische vruchten, een vleugje mineraliteit en een frisse structuur.

Foodpairing

Aperitief en koude visgerechten.
Door zijn frisheid is deze wijn perfect als aperitief. Hij past ook zeer goed bij een tartaar van vis, of verschillende zeevruchten. Heel aangenaam bij een slaatje met geitenkaas.

Vinificatie

De druiven worden in de vroege ochtenduren met de hand geplukt op geselecteerde, verschillende premium wijngebieden van de Westkaap. Schilcontact wordt vermeden en de druiven worden zachtjes geperst. De gisting duurt 3 weken op 15 °C. De wijn blijft na de gisting 5 weken op de uitgewerkte gistcellen rusten en na het assembleren van de verschillende wijnen nog eens 3 maanden.



Bleekgeel met een groene schijn.
Schitterend en helder.
Fijne tranen.



Intense neus van citrus, limoen,
litchi en frisse appel.
Vegetale toets, gras, en lichte
mineraliteit.



Frisse, intense aanzet met
exotische aroma's.
Frisse zuren met bittere toets.
Middellange afdrank.

