

Ridgeback

Viognier 2019

100% Viognier
13,5% Alcohol
W.O. Paarl
Serveertemperatuur 7-9°C

Een aanrader! Deze Viognier krijgt 5 sterren of 95 punten van Platter's. Een mooie, complexe wijn met een breed pallet aan aroma's en een evenwichtige structuur. Op dronk.

Foodpairing

Bij warme visgerechten en vlees.
Deze wijn past perfect bij visgerechten met een romige stevige saus, zoals een mosterdsaus.
Deze Viognier kan ook gedronken worden bij gevogelte, pluimwild, wit vlees en zelfs bij harde kazen.

Vinificatie

De druiven worden 's nachts geoogst en ontleed zonder de bessen te pletten. Het heldere sap gaat in Franse eikenhouten vaten (een combinatie van eerste, tweede en derde vulling). Het sap ondergaat eerst een natuurlijke fermentatie. Nadien worden er gisten toegevoegd. De wijn rijpt 9 maanden lang op vat en wordt regelmatig overgezet om structuur te ontwikkelen. Kort voor het bottelen is er een lichte filtratie.



Intens, strogeel.
Schitterend en helder.
Zware tranen die traag vallen.



Intense neus van exotisch rijp fruit, ananas, perzik, pompelmoes.
Toetsen van hazelnoten, lavendel en toast.



Intense, romige aanzet met toetsen van ananas en vanille.
Evenwichtige middenmond met zachte zuren.
Middenlange afdronk.

