

# Benguela Cove

Cuvée 58 Méthode Cap Classique Brut

Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Chardonnay  
12,5% Alcohol  
W.O. Walker Bay  
Serveertemperatuur 6-8°C

Het wijndomein Benguela Cove ligt op de befaamde Hermanus wijnroute, gelegen aan de Zuidkust van Zuid-Afrika.

Deze Benguela Cove Cuvée 58 is, door het gebruik van Sauvignon Blanc, een heel frisse Vonkelwijn met fruitige en vegetale aroma's en een perfect evenwicht. Een schitterende schuimwijn, die bovendien 84 punten krijgt in de Platter's Wine Guide.

## Foodpairing

Door zijn fraîcheur is deze wijn perfect als aperitief.

Deze Vonkelwijn past ook zeer goed bij koude zeevruchten. Hij is ook zeer verfrissend na de maaltijd, al dan niet met een lekker dessert erbij.

## Vinificatie

De druiven worden in de koele ochtend met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd voor de persing. Een malolactische gisting vindt plaats op de basiswijn; zo wordt de natuurlijke aciditeit van de Sauvignon Blanc druif verzacht en wordt een romige toets toegevoegd. De 2<sup>de</sup> gisting duurt 4 weken bij 15°C. De wijn rust nadien op de gistcellen gedurende 12 maanden. Er worden slechts 2600 flessen gebotteld.



Licht intens, licht strogeel.  
Schitterend en helder.  
Fijne pareling.



Intense, elegante neus.  
Appel en peer, steenfruit,  
abrikoos, kruiden, munt en gras.  
Toetsen van brioche en gist.



Intense, heel frisse aanzet.  
Mooie rondeur in de  
middenmond, perfect in  
evenwicht. Middellange afdronk.

