

Delaire Graff

Sauvignon Blanc Coastal Cuvee 2023

Wit, 94% Sauvignon Blanc, 6% Semillon
13,5% Alcohol
W.O. Coastal Region
Serveertemperatuur 6-8°C

De wijngaarden voor deze Coastal Cuvee liggen dicht bij de oceaan, met een koeler klimaat als gevolg. De wijn is rijk aan exotische aroma's en frisse zuren en heeft een evenwichtige structuur. De wijn krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, perfect tot 2029.

Wijn & Gerecht

Aperitief, koude vis en zeevruchten of salades. Door zijn frisse zuren zal deze wijn de smaakpapillen prikkelen en de eetlust aanwakken. Hij zal ook perfect koude visgerechten en zeevruchten begeleiden. Ook geschikt bij een fris slaatje met vis of geitenkaas.

Vinificatie

De druiven worden in de morgen met de hand geplukt. Ze komen gedeeltelijk in contact met de schil en worden zachtjes geperst. De gisting duurt 3 weken bij 15°C. De Semillon wordt gedurende 3 weken in nieuwe Franse eikenhouten vaten gegist, voor extra body. De wijn blijft na de gisting 5 maanden rusten op de gistcellen.



Licht intens, bijna doorzichtig met een groene schijn.
Helder en schitterend.
Lichte tranen.



Intense neus van exotische vruchten, rijpe ananas, cassis en stekelbes, vegetale toets en aangename mineraliteit.



Intense aanzet met rijp exotisch fruit. Fijne zuren in de middenmond en lichte ziltigheid. Evenwicht. Middellange afdronk.

