

Strandveld

Pofadderbos Sauvignon Blanc 2024

Wit - 100% Sauvignon Blanc
14% Alcohol
W.O. Elim
Serveertemperatuur 6-8°C

De Strandveld Sauvignon Blanc komt van één enkel perceel in Pofadderbos, in de omgeving van Cape Agulhas, de zuidelijkste punt van het Afrikaanse continent. "Puff Adders" zijn giftige slangen aanwezig in de buurt. Het terroir, de koele streek van Elim, geeft een typische, frisse Sauvignon Blanc met intense aroma's en een zeer aangename structuur. Uitzonderlijke score van 97 punten in de Platter's Wine Guide! Op dronk, perfect tot minimum 2031.

Wijn & Gerecht

Prachtig als aperitief en bij koude visgerechten. De wijn zal, door zijn frisheid, de eetlust aanwakkeren. Hij past perfect bij sushi en koude zeevruchten zoals een krabcocktail of garnalenmousse of bij een fris slatje met vis. We raden hem zeker aan bij bereidingen met geitekaas.

Vinificatie

De druiven rijpen traag. Na de oogst gisten ze op koude temperatuur met geselecteerde gisten in roestvrijstalen kuipen. Ze blijven nadien 4 maanden op de uitgewerkte gistcellen rusten.



Licht intens, bleekgeel met een groene schijn.
Schitterend en helder.
Zware tranen.



Intense neus. Vegetale (gras, asperge) en fruitige (passievrucht, pomelmoes) aroma's. Toetsen van venkel, salie en mineraliteit.



Intense frisse aanzet. Herhaling van vegetale en minerale tonen in de neus. Zachte middenmond en middellange afdronk.

