

Constantia Glen

Sauvignon Blanc 2023

Wit, 98% Sauvignon Blanc, 2% Semillon
13,5% Alcohol
W.O. Constantia
Serveertemperatuur 6-8°C

Het koel klimaat uit Constantia geeft aan deze Sauvignon Blanc een aangename mineraliteit. De wijn is elegant en mooi gelagerd in de neus met citrus en exotische vruchten als basis. De mond is perfect in evenwicht. Hij krijgt een topscore van 94 punten in de Platter's Wine Guide. De wijn is op dronk en blijft perfect tot 2029.

Wijn & Gerecht

Deze wijn is door zijn frisheid zeer aangenaam als aperitief en bij koude zeevruchten- en visgerechten. Hij past eveneens zeer goed bij gegrilde vis met een lichte saus. We proefden hem bij gegrilde zalm met een citroenmarinade.

Vinificatie

De druiven komen voornamelijk van het domein zelf. Ze worden met de hand geplukt en gesorteerd. Na de persing gist het sap op een constante koele temperatuur van 14°C. De wijn blijft nadien 5 maanden op de gistcellen in roestvrijstalen tanks om diepte te ontwikkelen. Hij wordt nadien geklaard en gebotteld.



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



Intense, frisse neus, citrus en exotisch fruit, papaya, passievrucht, ananas. Lichte florale toets en fijne mineraliteit.



Intense frisse aanzet met exotisch fruit in de neus. Zeer fijne rijpe zuren en prachtig evenwicht in de mond. Middellange afdrank.

