

Benguela Cove

Estate Sauvignon Blanc 2024

Wit, 100% Sauvignon Blanc
13,5% Alcohol
W.O. Walker Bay
Serveertemperatuur 10-12°C

Benguela Cove ligt in Walker Bay op de befaamde Hermanus wijnroute, aan de Zuidkust van Zuid-Afrika. De Benguela Cove Estate Sauvignon Blanc is een typische “Cool Climate” wijn. De koele dagen en nachten zorgen voor een trage rijping van de druiven en extra complexiteit. De wijn heeft een diversiteit aan aroma's en een fijne mineraliteit. Hij krijgt een topscore van 94 punten van de Platter's Wine Guide en 93 punten van Tim Atkin. Op dronk, te bewaren tot 2029.

Wijn & Gerecht

De wijn past zeer goed bij smaakvolle koude visgerechten zoals een carpaccio van zwaardvis, of een terrine van zalm. Hij is ook geschikt bij gekruide Aziatische vleesgerechten, zoals varkensblokjes in pikante saus.

Vinificatie

De druiven zijn geplukt op optimale rijpheid en ontleend. Ze macereren enkele uren en gisten op koude temperatuur in inox tanks, vaten en keramische eieren. De wijn rijpt 9 maanden op de gistcellen: in oude vaten, nieuwe vaten, in inox en amfores.



Licht intens, licht strogeel.
Helder en schitterend.
Lichte doorzichtige tranen.



Intense, diverse neus,
citrusvruchten, pompelmoes,
citroenzeste, exotische toetsen,
ananas, vijg. Toetsen van
vuursteen en ziltigheid.



Elegante, frisse aanzet met
exotisch fruit in de mond.
Filmende middenmond met
mooie zuren.
Middellange afdronk.

