

Catherine Marshall

Sauvignon Blanc 2023

Wit, 100% Sauvignon Blanc
14% Alcohol
W.O. Cape South Coast
Serveertemperatuur 6-8°C

De Catherine Marshall Sauvignon Blanc wordt gemaakt met het oog op een frisse maar ook zeer smaakvolle en aromatische wijn te maken. De wijn is bijzonder fris en krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide. Perfect om nu te drinken, bewaren tot 2028.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect als aperitief en bij koude zeevruchten of sushi. Hij past zeer goed bij lichte warme zeevruchten zoals sint-jacobsschelpen of gegrilde vis. Hij verfrist ook de pikante Thaise keuken zeer goed.

Vinificatie

De druiven komen van Elgin en Hemel & Aarde Ridge, twee cool climate gebieden met een ondergrond van zandsteen. De druiven worden met de hand geplukt. Na de persing blijft de most twee dagen in de kuip. Het sap gist met commerciële gisten ontworpen voor Sauvignon Blanc op een constante 14°C. De wijn blijft 4 maanden op de lies met regelmatige bâtonnage. Hij wordt nadien lichtjes geklaard en gefilterd.



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



Frisse en elegante neus, citrus, limoen, passievrucht, meloen, lychee. Lichte vegetale toets en kruidigheid, munt, bieslook.



Intense en frisse aanzet met citrus en granny smith appel in de mond. Zuren mooi in evenwicht. Middellange afdronk.

