

Steenberg

Sauvignon Blanc 2024

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

Elunda Basson, de wijnmaakster van Steenberg stelde ons de wijn voor bij de proeverij van Tim Atkin in Londen. We werden verleid door de vegetale en tropische aroma's en de fijne zuren. De wijn krijgt een prachtige score van 93 punten van de Platter's Wine Guide en 89 punten van Tim Atkin. Hij biedt veel kwaliteit voor zijn prijs. Perfect om nu te drinken, te bewaren tot 2029.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect als aperitief met tapas, olijven en garnalen. Hij past uitstekend bij koude vis en zeevruchten, zoals koude gekookte zalm of een carpaccio van vis.

Vinificatie

De wijngaard ligt aan de voet van het Table Mountain National Park. De zon, de helling en de ondergrond zijn ideaal voor deze cool climate wijn met een trage rijping. De druiven komen van verschillende percelen met verschillende oogstdagen. De gisting gebeurt traag en op koude temperatuur. De wijn blijft nadien 90 dagen op de uitgewerkte gisten.



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



Matig intense, elegante en fruitige neus, limoen, exotische vruchten, lychee, meloen en verse kruiden, basilicum, munt en venkel.



Frisse aanzet met verse kruiden in de neus. Frisheid in de middenmond, in balans. Middellange afdronk.

