



Delaire Graff Estate Sauvignon Blanc

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen tussen de 300 en 500 meter boven de zeespiegel. De water vasthoudende bodem en de verkoelende zeebries, scheppen goede condities voor wijnbouw.

VINIFICATIE: De druiven worden voor dag en dauw geoogst en direct na aankomst in de kelder geperst. De vergisting vindt plaats op lage temperatuur om alle frisse aroma's te behouden. De wijn rijpt dan nog 3 maanden op de lie.

DRUIVEN: sauvignon blanc (93%), semillon (7%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Stuivend en levendig met tonen van kruisbes, asperges, tomatomaat, vers gemaaid gras, tropisch fruit en een fruitige, mineralige afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker fris aperitief en een goede combinatie met rauwe vis zoals ceviche, tartaar en sashimi, en schelp- en schaaldieren.



DELAIRE
GRAFF
ESTATE



Op de flanken van de Botmaskop, een van de pieken van de Helshoogte Pas en vroeger een uitkijkpunt vanwaar men schepen kon zien aankomen, is Delaire Graff Estate gevestigd. Het wijngoed ligt op 300 tot 500 meter hoogte, waar de rijke, watervasthoudende bodem en de verkoelende zeebries voor een trage en perfecte rijping van de druiven zorgen. Bij Delaire wordt vanwege het koele microklimaat gemiddeld drie weken later geoogst dan elders in Stellenbosch. De getalenteerde wijnmaker Morné Vrey is verantwoordelijk voor de verfijnde wijnen van het bedrijf. Morné doorliep stages in Frankrijk en Duitsland, en heeft het potentieel van Delaire Graff Estate tot volle wasdom gebracht. De rode wijnen blinken uit door hun elegantie, stevige fruit en soepele tannines. De witte wijnen imponeren vanwege hun frisheid die het resultaat is van de langzame rijping van de druiven.

LIFE'S
DELICIOUS