DeMorgenzon Stellenbosch DMZ Sauvignon Blanc

Stellenbosch - Zuid-Afrika

De frisse witte sauvignondruif is op zijn best in een relatief koel en gematigd klimaat. Wijnmakers in warme gebieden zoeken daarom koele plekken op. Dat kan bijvoorbeeld door hoger gelegen percelen in heuvelachtig terrein te beplanten, zoals bij DeMorgenzon in Zuid-Afrika. Het koude oceaanwater zorgt hier voor een gematigde temperatuur in de Stellenboschkloof wijngaarden met zicht op False Bay, wat resulteert in een natuurlijk, fris zuurgehalte van de druiven. De druiven worden bovendien 's ochtends met de hand geplukt en daarna bij lage temperatuur vergist. Het resultaat: een stuivende, frisdroge Sauvignon van excellente kwaliteit.



Proefnotitie

Intense en uitbundige sauvignon met kenmerkend citrusfruit en frisgroene nuances. De sappige, droge smaak is goed in balans en eindigt aromatisch.

Drinken bij

Prima aperitief, maar ook zeer geschikt bij zowel koude als warme visschotels.

Houdbaarheid

Nu op dronk en gemakkelijk houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sauvignon Blanc

Onderscheidingen

2024	Vinous | Neal Martin - september 2024: 87/100 punten | The palate is nicely spiced
2023	Perswijn | september 2025: 15/20 punten Goed
2023	The Wine Advocate | Anthony Mueller - mei 2024: 88/100 punten | perfect for a relaxing day by the pool

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl