

Franschhoek Cellar Sauvignon Blanc



PRODUCENT: Franschhoek Cellar

LAND/REGION: Sydafrika / Western Cape

ARTIKELNR: 832901

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Sauvignon blanc

ÅRGÅNG: 2021

ALKOHOL: 13 % vol

SOCKERHALT: 3,5 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 3-4 år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Vinrankorna kommer från områdets svalare delar men som ändå får ordentligt med soltimmar för långsam mognad. Plotterna är uppdelade i områdena; Darling, Durbanville och Stellenbosch. Vinet genomgår traditionell vinmakning i ståltank och ligger på sin jästfällning under 4 månader. Det intensivt aromatiska vinet bjuder på toner av krusbär, fläder och gröna fikon. Avslutningen är balanserad av den härliga frukten och dess syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till räkor, lax, musslor, kyckling eller som aperitif.

Det bördiga distriktet Franschhoek i Coastal Region har en vinodlingshistoria ända från 1680-talet. Här bildades 1945 Franschhoek Co-Operative Cellar som på senare år övergått i privat ägo under DGB och fått namnet Franschhoek Cellar. Både innovativa och erfarna odlare i regionen förser idag Franschhoek Cellar med c:a 9 000 ton druvor per skördeår. Chefsvinmakare är JD Rossouw, som tillsammans med odlingsexperten Stephan Joubert väljer druvor från odlingar med rätt jordmån för optimal växtbalans. Rossouw övertog 2015 Richard Duckitts gedigna och mångåriga arbete med att bygga upp en detaljkunskap om nyanser och aspekter av Franschhoek's terroirer, med en särskild talang för att frigöra den unikt livliga karaktären i dalens viner.

Provningsnotering: