Coastal Sauvignon, Whalehaven, South-Africa



Deze wijn ontleent zijn originaliteit aan de zeewind en de kleigronden van Hemel-en-Aarde – een terroir waar minerale frisheid, jodiumgeuren en de levendigheid van tropisch fruit samenkomen. De locatie is uitzonderlijk en de wijn vertoont een perfect evenwicht tussen aromatische kracht en finesse, een weerspiegeling van een koel klimaat en een bodem gevormd door de oceaan, de bakermat van de majestueuze bewegingen van de walvissen.

Oorsprong: De wijngaarden van Whalehaven bloeien in de Hemel-en-Aarde-vallei, op slechts enkele kilometers van de oceaan, waar de zeewind en de klei- en zandsteenrijke bodems de Sauvignon Blanc een unieke aromatische complexiteit verlenen. Het koele klimaat, gekenmerkt door frisse nachten en zonnige dagen, zorgt voor een levendige zuurgraad en een optimale fenolische rijpheid, terwijl de invloed van de zee een kenmerkende mineraliteit geeft, het handelsmerk van dit uitzonderlijke terroir.

Vinificatie: De druiven, die met de hand worden geoogst wanneer ze volledig rijp zijn, worden snel geperst en het sap wordt gekoeld om een natuurlijke bezinking mogelijk te maken. Na het overhevelen vindt de gisting plaats bij lage temperatuur (12–14 °C) in roestvrijstalen tanks, waardoor alle frisheid en primaire aroma's behouden blijven. Door enkele maanden op fijne droesem te rijpen, wordt de textuur verfijnd en de complexiteit versterkt, zonder dat het fruitige en levendige karakter wordt aangetast. Ten slotte wordt de wijn gefilterd en gebotteld om de pure essentie van zijn terroir tot uitdrukking te brengen.

Degustatie: De lichtgele, bijna kristalheldere kleur belooft een aromatisch palet waarin tonen van groene appel, grapefruitschil, peer en Kaapse aalbes samenkomen. In de mond valt hij op door zijn levendigheid, gedragen door een evenwichtige zuurgraad en een ziltig accent dat de smaakbeleving verlengt. De mineraliteit, kenmerkend voor wijnen uit koele klimaten, zorgt voor een verfrissende spanning en een opmerkelijke afdronk, terwijl een vleugje vuursteen de complexiteit versterkt.

Combinatie gerechten: Deze wijn past perfect bij zomerse gerechten en laat de smaken van gegrilde vis, knapperige Griekse salades of kip met kruiden en citroen nog beter tot hun recht komen. Dankzij zijn frisse en fruitige karakter is hij ook een ideale metgezel voor oesters, verse geitenkaas of sushi, waarbij zijn zuurgraad en tropische tonen prachtig samengaan met de zilte smaken en delicate texturen.