Sauvignon blanc Aconcagua Costa, Errazuriz



Deze Sauvignon Blanc van Aconcagua Costa, geboren op slechts 12 kilometer van de Stille Oceaan, is het resultaat van een uniek kustterroir, waar de leisteenbodems en de invloed van de zee een wijn met een zeldzame frisheid en mineraliteit creëren. Errazuriz drukt hierin alle durf van de Chileense wijngaarden uit, waar elke jaargang een levendige elegantie en een boeiende aromatische intensiteit onthult.

Oorsprong: De wijngaarden van Aconcagua Costa, aangeplant op klei- en leisteenbodems, profiteren van een koel en droog klimaat, dat wordt gekenmerkt door de directe invloed van de Stille Oceaan. Deze unieke omstandigheden, in combinatie met een lage neerslag, zorgen ervoor dat de druiven een optimale concentratie en een behouden zuurgraad bereiken, het kenmerk van de grote sauvignon blancs uit de kuststreek.

Druiven: 100% sauvignon

Vinificatie: De druiven worden 's morgens vroeg met de hand geoogst om hun versheid te behouden en worden met zorg gevinifieerd: 30% wordt in hele trossen geperst voor meer elegantie, terwijl de overige 70% wordt ontsteeld, geplet en geperst om hun natuurlijke zuurgraad te behouden. De gisting in roestvrijstalen tanks accentueert de zuiverheid van de aroma's en de levendigheid van de wijn.

Degustatie: De strogele kleur met groene schitteringen kondigt een explosieve neus aan van mango, mandarijn en grapefruitschil, versterkt door typische kruidige tonen. In de mond is de aanzet levendig en verfrissend, met een mooie harmonie tussen de citrusaroma's, een mineraal accent en een elegante, aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij ceviches, verse oesters of zomerse salades met kruiden, maar ook ideaal bij pittige Aziatische gerechten of verse geitenkaas. Door zijn zuurgraad en frisheid is hij een veelzijdige partner voor lichte en verfijnde maaltijden.