



## OMSCHRIJVING

De overvloed aan aroma's en smaken zorgen voor een complexe, prachtig gelaagde wijn. Voornamelijk aroma's van steenfruit. Er volgen talloze aroma's, zoals grapefruit, limoen, passievrucht, perzik, guave, vers gemaaid gras en kruisbessen. De smaak is mineraal en wordt elegant in evenwicht gehouden door de frisse zuurgraad. De afdrank is fris, vol en blijft hangen in de mond.

## VINIFICATIE

De druiven van de verschillende wijngaarden zijn met de hand geoogst en vervolgens afzonderlijk naar de kelder gebracht. In de kelder is het sap reductief behandeld om de delicate Sauvignon blanc-karakters, die gevoelig zijn voor zuurstof, te beschermen. Een klein deel van het sap is geklaard en gefermenteerd met specifiek geselecteerde giststammen bij 14 °C. De wijn heeft na fermentatie twee maanden op de fijne droesem doorgebracht. Daarna is het gemengd en gefilterd om te bottelen.

## VERKOOPARGUMENTEN

Met de hand geoogst. Sur lie.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Sauvignon Blanc  
Merk: Fleur du Cap  
Land: Zuid-Afrika  
Gebied: Stellenbosch  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Smaakwijzer: Fris, Fruitig, Vol  
Alcohol percentage: 13