



## Waterkloof Circle of Life White

### Algemeen

De Circle of Lifewijnen proberen een vertaling te zijn van de hele filosofie van Waterkloof, waarbij de nadruk ligt op het biodynamische. Door één te zijn met de natuur wordt men nog meer afhankelijk van de cycli in de wijngaard, met deze wijn wil men de ideale blend vervaardigen die een weerspiegeling moet zijn van het domein en zijn cycli.

Door een aantal atypische druiven (67% Sauvignon Blanc, 29% Chenin Blanc en 4% Semillon) samen te blenden bekomt men een karaktervol resultaat dat mag gezien worden.

De druiven worden vroeg in de morgen geplukt, waarbij de koele lucht zorgt voor een betere bewaring van de vruchten en hun aroma's. De wijnmaker maakt ook hier de keuze voor een natuurlijke, wilde vergisting. 60% van het vruchtensap wordt in 600 Liter houten vaten en betonnen kruiken gefermenteerd. Na een delicate, trage en natuurlijke vergisting van 8 maanden rijpt de wijn verder 'sur lie' (Lies = dodegistcellen) op eiken vaten en dit gedurende 4 maanden, hierdoor worden er aroma's en complexiteit toegevoegd aan de wijnen.

### Soort

Wit complex

### Bodem en ondergrond

Klei

### Druif

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Sémillon

### Land

Zuid-Afrika

### Regio

Stellenbosch

### Jaargang

2016

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

10 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Licht intense bleekgele kleur met een duidelijke groene tint.

### Geur

Bij het walsen van deze wijn (karafferen vooraf aan te raden) komt een explosie aan aroma's vrij. Vegetaliteit (buxus, grassen, asperges), mineraliteit, fruitaroma's (citrus, perzik, limoen) ... zijn enkele kernwoorden die deze wijn omschrijven, daarnaast kan men echter ook een vleugje floraliteit, een lichte houttoets (vanille) en zelfs een opvallend lactisch tintje detecteren.

### Smaak

Complexe, zachte wijn die een behoorlijk evenwicht etaleert, fruitzuren zorgen voor een



verfrissend effect die de wijn op een nog hoger echelon plaatst. De smaak is bijzonder complex: mineraliteit alom, een romig middenstuk zorgt voor een onvermoede antipode. Een langgerekte afdrank vervolmaakt de smaaksensatie!

## **Gastronomie**

Dit toppertje kan een divers aantal gelegenheden aan van romige visgerechten tot wit vlees.

## **Lekker bij**

Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

## **Alcoholgehalte**

13.50 %

## **Inhoud**

750.00 ml/stuk

## **Sluiting fles**

Schroefdop

## **Minimaal bewaarpotentieel**

8 jaar