



Circumstance Sauvignon Blanc

Algemeen

Voor alle premium-wijnen van Waterkloof is de filosofie van het wijn maken dezelfde. Een traditionele, minimalistische, natuurlijke aanpak met zo weinig als mogelijk inmenging in het proces van wijn maken. Dit zorgt voor biodynamische wijnen die het karakter van de druif en terroir nog beter weerspiegelen.

Alle stappen in het proces worden met de nodige omzichtigheid aangepakt, 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 trossen worden in zijn geheel, langzaam en voorzichtig geperst, de wijnmaker maakt ook hier de keuze voor een natuurlijke, wilde vergisting. Na een delicate, trage vergisting rijpt de wijn verder 'sur lie' (Lies = dode gistcellen), hierdoor worden er aroma's en complexiteit toegevoegd aan de wijnen.

Zoals de naam reeds doet vermoeden, is het een samenloop van omstandigheden die deze wijn zo uniek maakt. De Sauvignon Blanc-wijnstokken staan op Schaapenberg Hill. Uitkijkend over het zuidwesten zijn dit wijngaarden die geregeld een frisse zeewind (slechts 5 km van de oceaan gelegen) door de ranken voelen gaan. Dit zorgt voor de ontwikkeling van rijpe, geconcentreerde wijnen, fijne zuren en mineralen.

De ondergrond van zandsteen in combinatie met middelgrote stenen helpt met drainage van de bodem, maar tegelijkertijd zorgt deze grond ook voor behoud van condens. Rendement in de wijngaard ongeveer 5 ton/ha.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Stenen, Zandsteen

Druif

Sauvignon Blanc

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2020

Rijping

Geen

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens bleekgele kleur met een groene schittering.

Geur

Een korte rijping op de lies en zeer lichte filtering geven deze wijn vooral fruit (citrus, steenfruit) maar ook gedragen door een intens minerale expressie. De groene, vegetale ondertoon is



aanwezig, maar niet overtuigend. Delicate, brede waaier aan aroma's gaande van bosgeuren, citrusvruchten, steenfruit tot groene peper.

Smaak

De trage vergisting en korte rijping op de lies zorgen voor een vettig, complex kantje die deze wijn een volle smaak geven atypisch voor een sauvignon blanc-wijn. De licht groene toets zorgt dan weer vooral voor een verfrissend, bittere toets die de wijn een elegante knipoog geeft. Resultaat een geconcentreerde wijn met fijne zuren en mineralen. Het pallet is breed met een mooie textuur en gebalanceerde zuren. Afdronk gemiddeld met een laagje mineraliteit.

Gastronomie

Heerlijk als aperitief maar ook lekker bij vis of wit vlees met een licht sausje. Kan ook verrassend zijn bij zachte kazen.

Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar