



## Morandé Golden Harvest Sauvignon Blanc

### Algemeen

Het is slechts in uitzonderlijke jaren dat men deze bijzondere, zoete wijn kan en wil maken. De trossen worden geselecteerd van de wijngaard El Ensueño, gelegen in de Casablanca Valley. Hier is de kans op mistig weer, de ideale broeihaard voor botrytis, het grootst.

De sauvignon blanc (100%) wordt pas in de nazomer manueel geoogst, wanneer de indian summer intens gewaaid en gewoed heeft. Deze klimatologische invloeden zorgen dat een deel van de druiven edele rotting (botrytis) vertonen.

In tegenstelling tot de Late Harvest gaat men bij de Golden Harvest enkel 100% Botrytis-druiven gebruiken. Naderhand gist de wijn gedurende 1 jaar in houten vaten om dan nadien nog eens 12 maanden verder te rijpen op Franse eik. Flessen van 375ml.

### Soort

Wit zoet

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

### Druif

Sauvignon Blanc

### Land

Chili

### Regio

Casablanca Valley

### Jaargang

2007

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Diep intens goudgeel.

### Geur

De frisse, vegetale tinten van de Sauvignon Blanc zorgen voor een leuk en frivol evenwicht met de zoete, rijpe toetsen (222g suiker/liter!!!). Dit evenwicht tussen zoet en zuur vermijdt plakkerige monden in de afdronk. Bijzondere geuren van honing, rijp exotisch fruit en oranjebloesem, houtimpresies (vanille), rozijnen en jasmijn vergezellen deze dessertwijn graag.

### Smaak



In de mond komt de vloeibare nectar volledig tot zijn recht, zalvend met elegantie geeft de wijn zijn geheimen prijs. Dit alles echter zonder plakkerig of stroperig te worden. Elegantie is zeldzaam voor dergelijke dessertwijn, maar hier wel degelijk aanwezig door het evenwicht tussen zuren en suikers.

### Gastronomie

Een delicatess! Lekker gewoon als glas om te genieten, kan eventueel ook bij:  
Blauwschimmelkazen, Dessert, Dessert met fruit, Foie gras met exotische tint en toast, ...

### Lekker bij

Andere schimmelkazen, Dessert, Dessert met fruit, Foie gras

### Alcoholgehalte

12.40 %

### Inhoud

375.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Minimaal bewaarpotentieel

20 jaar