

STEENBERG SAUVIGNON BLANC MOUSSERENDE

SYDAFRIKA, CONSTANTIA

Sjov, frugtrig og frisk

Smuk i glasset med lys farve og små fine bobler der stiger til overfladen. Duften er sprængfyldt med passionsfrugt, kærlighedsfrugt, guava, ananas, mango og grønne figer. I munden breder boblerne sig frisk og frejdigt på tungen efterfulgt af hints af ananas og passionsfrugt. Oplevelsen afsluttes med en lang og vedholdende eftersmag. Et perfekt glas til en varm sommerdag.

Perfekt til velkomst, men vil også gå godt til lette forretter med fisk eller lyst kød. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Basevinen er lavet på den traditionelle måde, hvor druerne presses let for at undgå bitterhed. Mosten hviler natten over og renses før gæring. Gæring sker ved lav temperatur i rustfrie ståltanke over tre uger. Efter gæring stabiliseres vinen og forberedes til anden gæring i flaske, som tager omkring tre måneder. Degorgering sker umiddelbart herefter.

Om Producenten

Sydafrikas ukronede konge af Sauvignon Blanc! Steenberg er beliggende i en af de sydligste regioner i Sydafrika, Constantia Valley, der anses for at være Sydafrikas bedste vindistrikt. Vinmarkerne er anlagt på sydøstvendte skråninger mod det kølige Atlanterhav.

Steenberg er det ældste sydafrikanske vinhus, som blev grundlagt i 1682. Jorderne blev oprindeligt givet til den navnkundige enke Catharina Ras, som var indvandret fra Lübeck. Fra 1695 var ejendommen i familien Russow Louw's eje i næsten 300 år, inden den blev solgt til Johannesburg Consolidated Investments, som straks begyndte restaureringen af vinmarker og huse, så farmen i dag, fremstår som et mønsterbrug.

