

Naam van de wijn: Steenberg – Sparkling Sauvignon Blanc

Producent: Steenberg

Herkomstbenaming: Méthode Cape Classique, Zuid – Afrika

Druivenras(sen): Sauvignon Blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

Het overweldigend mooie Steenberg werd opgericht in 1682 door de Duitse immigrante Catharina Ras. Zij kwam een lease overeen met Simon van der Stel, de gouverneur van onze toenmalige Kaapse kolonie. In 1688 werd zij ook de eerste vrouw in Afrika die eigenaar werd van een boerderij, die tevens de oudste in de Kaap is. Destijds droeg het nog de naam "Swaaneweide", zo vernoemd na een vergissing door Catharina, die de vele, ook vandaag nog, aanwezige spoorwiegganzen in eerste instantie voor zwanen hield. In het natuurschoon van de Constantia vallei ligt het landgoed, op zo'n 20 minuten van Kaapstad. Je vindt er één van de best beoordeelde 5* hotels van Afrika met dito restaurant en bistro, een 18 holes golfbaan en een hypermodern wijnbedrijf waar een enthousiast team met veel knowhow, jaar in jaar uit superbe wijnen maakt. Na vele investeringen in klimaat- en bodemanalyses, werd een nieuw herplantings-programma opgesteld om dit mogelijk te maken. De ondergrond van de circa 60 hectare wijngaarden bestaat voornamelijk uit verweerde, uiteengevallen graniet. Ze worden met veel respect voor moeder bewerkt. De filosofie is dat 'de wijnen groeien in de wijngaard en worden verzorgd in het wijnbedrijf'. Een bedrijf om in al zijn facetten de 'goosebumps' van te krijgen!!



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven zijn afkomstig van verschillende, geselecteerde wijngaarden met een ondergrond van verweerd graniet. Ze worden met de hand geoogst wanneer de suikerwaardes in de druiven nog wat lager zijn en de zuurgraad hoger is. De druiventrossen worden net als in de Champagne in hun geheel zachtjes geperst om zo een verfijnde smaakstructuur in de wijn te verkrijgen. Na de eerste koele vergisting op tank, die circa drie weken duurt, volgt de tweede gisting op fles gedurende drie maanden, zo ontwikkelt de wijn zijn fijne bubbels. Om het hyperverse karakter van de wijn te laten ruiken en proeven volgt direct hierna het dégorgement en wordt het fijne gist middels dit proces uit de fles gehaald.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

Made to be "fun, fruity and fresh". De stuivende geur verwent je op een geurenmix van ananas, lychee, guave, verse appels, citroentjes, mango en passievrucht. Met zo'n uitnodigende neus verlang je naar de smaak. Hij trakteert je op tintellende frisheid met knapperige zuurtjes die de speelse tonen van ananas en passievrucht verlevendigt. Drink deze verrukkelijke wijn in zijn jeugd op circa 7° C.

Culinair advies: subliem apéritief en heerlijk om mee te loungen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: De wijnmaker is uitgeroepen tot 'Young Winemaker of the Year' in Zuid Afrika.

Smaaktype: Fris en stuivend aromatisch

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne of Riedel Sauvignon Blanc