Groote Post
2020 SEASALTER (Limited)
Sauvignon Blanc - Elegant touch of wood - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Icoonwijn van het domein. Mooie lichtgele kleur. Heerlijk verfrissende aroma's met noties van agrum, nectarine, een vleugje zeelucht, kelp en fijne kruiden. Mineraal en krokant karakter met veel gevoel voor finesse en een opmerkelijk evenwicht. In de afdronk komt de Sémillon naar boven waardoor het scherpe karakter van de Sauvignon lekker wordt afgerond. Culinaire stijl die iedere wijnliefhebber zal bekoren. AWARDS:Old mutual wine awards 2021 2021 Concours Mondial

Feestelijke visgerechten, gegrilde stevige vis, zeevruchtenschotels en plaatselijke specialiteit: Gegrilde en gezouten sardines.

Klimaat:

Droge zomers met zachte winters. Regulariserend effect van de koude Atlantische Oceaan. Zuid gerichte wijngaarden op 250m hoogte.

Ondergrond:

Hutton/Oakleaf. Granietondergrond met stukken Schistes.

Vinificatie:

73% Sauvignon Blanc en 27% Semillon. Druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd in de koelte van de morgen. Fermentatie op inox roestvrij staal op gecontroleerde temperatuur en kort verblijf op zijn Lie. 50% van de Sauvignon krijgt een korte houtrijping gedurende 4 maand op 600 liter vat Franse eik. Waarna blending met de rest van de Sauvignon en Semillon. Botteling in Maart 2016. (Jaar na oogst)

GROOTE POST

"De 115 ha tellende wijngaarden van Groote Post liggen op 7 km van de Atlantische Oceaan. De koelte van het water zorgt ervoor dat deze streek zeer geschikt is voor het maken van witte wijnen. Ook de Pinot Noir gedijt hier goed. Een wijnhuis met een 'Groote' historie en eigendom van de familie Pentz. Wijnmaker Lukas Wentzel."

Zonneweelde Wines
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Cappelle ad /IJsel
info@zonneweelde-wines.com