Simonsig
2019 Sauvignon Blanc - Semillon
(Screwcap) - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Strogele kleur. Zeer intense aroma's, die variëren van bloemen, tropisch fruit en abrikozen tot kruiden. Smaken van rijp fruit zijn in de mond terug te vinden. De hints van restsuiker zijn goed in evenwicht gehouden door zuurgraad. Intens afgerond mondgevoel, rijpe peer smaken en een lange afdronk.

Klimaat:

Mediterraans klimaat met matige zomers en koude, regenachtige winters.

Ondergrond:

Zandsteen en graniet.

Vinificatie:

Na de oogst worden de druiven onder gecontroleerde temperatuur vergist op RVS cuves. Gisting temperaturen blijven laag bij 11-12°C. Na de gisting wordt de wijn zo lang mogelijk op de droesem gehouden (3-6 maanden).

SIMONSIG

De geschiedenis van Simonsig Estate loopt gelijk met de geschiedenis van de Zuid-Afrikaanse wijncultuur. Als pioniers en voortrekkers van de wijnindustrie in Zuid-Afrika is de familie Malan een naam en referentie die Stellenbosch internationaal mee op de (wijn)kaart zette. In 1971 maakte Frans Malan de allereerste "Méthode Champenoise" (Vonkelwijn) van Zuid-Afrika en was hij één van de eersten die een befaamde Cape blend op de markt brachten (Pinotage in combinatie met typisch Bordelese druiven als Cabernet en Merlot). Hij was ook medeoprichter van de eerste Stellenbosch wijnroute. Vandaag zetten zonen, Johan en François en kleinkinderen, Francois-Jacques, Christelle en Michael zijn nalatenschap met veel trots verder. Het ondertussen iconische domein (Met prachtig zicht op de Rodeberg) geniet van één van de beste terroirs van Stellenbosch en draagt etisch, verantwoorde wijnbouw hoog in het vaandel. Alle medewerkers zijn een deel van de Simonsig familie waarbij ze profiteren van algemene opleiding programma's, inclusief opvang en nazorg van de kinderen. Het indrukwekkende gamma van wijnen weerspiegelt het werk van generaties en behoort tot de top van de Afrikaanse wijnwereld.

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