

Perdeblokke Sauvignon Blanc

Klein Constantia, Constantia, Western Cape



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, reichhaltig, mineralisch, fein,
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten, Geflügel- und Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	90 20 35

Charakteristik

In der Nase ausgeprägte Zitrusaromen. Reichhaltig und weich mit einem intensiven Geschmack von tropischen Früchten. Eine feine mineralische Säure am Gaumen mit einem langen frischen vollmundigen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in zwischen 70 m und 343 m über dem Meeresspiegel. Der Südatlantikwind, der 10 km vor den Weinbergen auf die Küste trifft hat großen Einfluss auf die Weinreben. Durch den Stress auf die Reben konzentriert sich der Geschmack in der Frucht. Der Boden besteht zum größten Teil aus 600 Millionen Jahre alten Granit. Dieser kann besonders gut Wasser speichern, was den Reben in den langen heißen südafrikanischen Sommern zugutekommt.

Ausbau

Bei der selektiven Handlese wird auf die perfekte Balance zwischen Säure und Geschmack geachtet. Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er 9 Monate in Eichenfässern bevor er in Flaschen gefüllt wird.

Das Weingut

Die Geschichte des Weingutes Klein Constantia beginnt schon im Jahre 1685. Das einzigartige Terroir der Weinanbauregion mündet auch heute noch in dem legendären 'Vin de Constance'. Der Süßwein vom Kap hatte ab dem 18. Jahrhundert neben Napoleon Bonaparte, Friedrich der Große, Marie-Antoinette und George Washington weltweit viele Bewunderer. Genauso wie der berühmte Süßwein verkörpern auch die verschiedenen Sauvignon Blanc Variationen das Weingut an der Südspitze Afrikas. Diese reflektieren durch ihre lange Lagerung perfekt die Qualität und Sorgfalt, die bei der Erzeugung der Weine in Constantia an den Tag gelegt werden.

**KLEIN
CONSTANTIA**
— 1685 —

