

Wein- und Profildaten

Weisswein

SAUVIGNON BLANC 2022

„Verführung für den Gaumen – Sonnenschein für die Seele“



Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Robertson
Produzent:	Mimosa Boutique Wines
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 85 %, Sémillon 15 %
Jahrgang:	2022
Alkoholgehalt:	13.58 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 – 2024
Ihre Notizen:	

Platter's Wine Guide:	***
Kunden Bewertung:	Senden Sie uns Ihre Punkte

CHF 18.60

Inkl. MwSt. CHF 1.43

Preis- und Jahrgangsänderung vorbehalten

LAGE UND VINIFIKATION

Die Philosophie von Mimosa ist es Weine aus einzigartigen Böden, Klima und Lage zu kreieren. Dies alles bieten die Weinberge im Robertson Tal. Die Reben des Sauvignon Blanc gedeihen auf einer Parzelle von 0.5 ha welche oberhalb des Breede River liegt. Die Trauben werden optimal von der Morgensonne beleuchtet. Später profitieren sie von kühlenden Meeresbrisen, so kann das Traubengut optimal reifen.

Die Trauben werden von Hand gelesen. Im Keller entrappt und gleich abgepresst. Der Ausbau des Sauvignon Blanc erfolgt anschliessend für 6 Monate auf der Hefe im Edelstahltank. Der Sémillon reifte 6 Monate in neuen 300 lt. französischen Eichenholzfässern.

CHARAKTERISTIK

Dies ist der 1. Mimosa Sauvignon Blanc mit einem Anteil von Sémillon. Diese Komponente verleiht ihm eine Portion Eleganz und betont die Frucht. Ein Genuss zum Apéro und als Essensbegleiter. Der Wein duftet in der Nase nach Passionsfrucht, grünem Apfel, Litschi und Limetten. Der Gaumen hat eine gute, knackige Säure mit Aromen von grüner Feige, blättrigen Kräutern, Zitrusblüten und Mascarpone. Ein vielschichtiger, unglaublich komplexer und eleganter Sauvignon Blanc.

TIPP UND LAGERPOTENTIAL

Der Wein darf jung getrunken werden. Wir empfehlen ihn bei ca. 12 – 13 Grad zu geniessen.

PASST ZU

Weisswein Suppe (Rezept auf www.weinundkap.ch), asiatischen Gerichten, Sushi