



LOMOND - ESTATE - SAUVIGNON BLANC/SEMILLON/VIOGNIER



Wijnhuis: Lomond

Land: Zuid-Afrika

Streek: Cape Agulhas

Druivenras: Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Kruisbessen en tropisch fruit met een vleugje citrus en kruiden domineren het bouquet, in de smaak aangevuld met pittige zuren die zorgen voor een heerlijke, frisse afdronk.

LEKKER BIJ

Heerlijk als aperitief en perfect te combineren met charcuterie, salades en vis.

SCHENKEN OP

8-10°C

ALCOHOLGEHALTE

13% vol.

Lomond is de naam van een serie terroirwijnen met de appellatie Cape Agulhas. Het gebied ligt in het zuidelijkste puntje van Zuid-Afrika, ruim 200 km ten zuidoosten van Kaapstad, waar het klimaat onder invloed staat van zowel de Atlantische als de Indische Oceaan. De

oceanwinden houden de temperatuur relatief laag waardoor het groeiseizoen langer is dan in het noordelijker gelegen Stellenbosch. Het gunstige effect daarvan is dat de druiven meer tijd hebben om voedings- en smaakstoffen op te nemen uit de bodem. Op een zanderige, grindachtige verweerde terroir met een ondergrond van klei staan de druiven voor deze wijn geplant. Handmatige pluk in de vroege ochtend (koele druiven) waarna de most onder gecontroleerde temperatuur van 13°C tot 15° C. wordt vergist waardoor de geur- en smaakstoffen optimaal bewaard blijven. Voor de klaring blijft de wijn nog 6 weken op zijn lie. De apart gevinifieerde componenten semillon en viognier krijgen een lagering van 4 maanden op eiken voor de assemblage met de sauvignon blanc.