

# DRINKS.

## Diemersdal Sauvignon Blanc W.O. 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	50042022
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Kapstadt
Abfüller	Domaine Viticole Diemersdal, Route de Koeberg, Durbanville, Le Cap 7550, Afrique du Sud
Marke	Diemersdal
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein leuchtendes Zitronen-Limetten-Gelb. Ein komplexes Bouquet mit Aromen von tropischen Früchten, reifen Feigen und Stachelbeeren. Diese Aromen wiederholen sich am Gaumen kombiniert mit einem mineralischen Charakter. Im langen Abgang harmonisch und fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Mediterrane Küche

## Beschreibung

Der ländlich geprägte Vorort Durbanville befindet sich am Nordrand der Metropole Kapstadt und zählt über 50'000 Einwohner. Wer die Adderley Road nur wenige Hundert Meter weiter verfolgt, befindet sich inmitten der Weingärten von Diemersdal. Auf der alten Farm, die 1885 in die Hände der Familie Louw überging, wird schon seit mindestens drei Jahrhunderten Wein hergestellt. 180 Hektar des 340 ha grossen Anwesens sind mit Reben bestockt. Die tonhaltigen Granitböden, die hohen Niederschläge von 700mm pro Jahr und die kühlenden Winde, die nachmittags von der Küste heraufziehen, bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau. Dadurch, dass man auf die künstliche Bewässerung verzichtet, reifen kleine Trauben mit niedrigem Wasseranteil und konzentrierten Aromen heran. Mit dem Sauvignon Blanc bringt Diemersdal einen reinsortigen Jahrgangsw Wein heraus, der die Vielfalt des Terroirs widerspiegeln soll. Das Traubengut wird von zehn Lagen mit unterschiedlich alten Rebstöcken, unterschiedlichen Ausrichtungen und verschiedenen Klonen bezogen, und separat vinifiziert. Nachdem die Trauben in variablen Reifestadien geerntet wurden, findet eine mehrstündige Mazerationsphase statt, um die gewünschten Inhaltsstoffe aus den Schalen herauszulösen. Daraufhin folgen die Pressung und die dreiwöchige Fermentation bei 12-16°C. Der Hersteller empfiehlt, den Weisswein begleitend zu Salaten oder leichten, mediterranen Gerichten zu verkosten. Der Weisswein ist lebendig und hält knackige Aromen bereit. Am besten wird der Wein gekühlt bei 8 bis 10° Grad serviert.