2022 DMZ Sauvignon Blanc, DeMorgenzon

Vorneweg begrüßen Aromen von Passionsfrucht und Zitrusfrüchten die Nase. Am Gaumen folgen reife gelbe Fruchtaromen und etwas

Brennnessel. Eine lebhafte Säure und steinige Mineralität geben natürliche Frische und Länge.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 12,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung

DE MORGENZON war einst Bestandteil einer der ältesten Farmen Südafrikas, das 1682 gegründet wurde: Uiterwyk. Auf einem Grundbesitz von 91 Hektar stehen heute 55 Hektar sogenannter „garden vineyards“, in denen sich Wildblumen und Weinberge den Boden teilen. Dort, wo keine Weinberge wachsen, wird das ursprüngliche Renosterfeld – eine besondere und bedrohte Form des südafrikanischen Buschlands – aufwändig rekultiviert. Ein außergewöhnliches Merkmal des Gutes ist die ganztägige Beschallung der Weinberge mit Barockmusik: Nach sieben Jahren Forschung und Erprobung konnte man feststellen, dass es die feinen Schallwellen sind, nicht etwa die Musik selbst, die positiven Einfluss auf die sensitiven Reben haben und die Ausbildung reifer Phenole bei niedrigeren Zuckergraden fördern. Auf der Website von DE MORGENZON ist eine ausführliche und interessante Abhandlung zu diesem komplexen Thema zu lesen.

Anbaugebiet: Stellenbosch, Südafrika

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkohol: 13,0% vol.

RZ: 3,4 g/l

Säure: 6,0 g/l

enthält Sulfite

Flaschengröße: 0,75

Erzeuger/Abfüller: DeMorgenzon, Stellenboschkloff Road,Stellenbosch

Importeur: Zeter, Die Weinagentur GmbH & Co. KG, D-67434 Neustadt