



WIJN INFORMATIE

Saronsberg Cap Classique Brut

Land	Zuid-Afrika
Wijnstreek	Tulbagh
Druivenras	Chardonnay
Merk	Saronsberg
Smaakprofiel	Exclusieve Bubbels
Wijn en spijs	Aperitief wijn
Jaargang	2016
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	11,5%



Omschrijving Wijnhuis Saronsberg is opgericht in 2004 en vernoemd naar de gelijknamige berg. De wijngaarden liggen in de Tulbagh vallei. Nick van Huyssteen kocht in 2002 de boerderij en werkt sindsdien samen met zijn wijnmaker Dewaldt Heyns. Het wijnhuis is ook gelijk het meest onderscheiden wijnhuis van Zuid-Afrika. Zij hebben de afgelopen 10 jaar ongelofelijk veel medailles en onderscheidingen gewonnen. Méthode Cap Classique staat, ook wel MCC staat voor mousserende wijn geproduceerd via de methode traditionelle, dezelfde methode als die in Champagne gebruikt wordt, met een tweede gisting op de fles. Daarbij is het verplicht dat de wijn nog minimaal 9 maanden lerijsing krijgt, rijping op de gistcelletjes. De Saronsberg Cap Classique brut 2016 is gemaakt van 100% Chardonnay. Wat deze mousserende wijn extra bijzonder maakt is dat hij maar liefst 24 maanden rijpt op lie. De wijn heeft aroma's van getoaste biscuit, appel en een fijne romigheid. De afdrank is lang en elegant.

