

Metis Sauvignon Blanc

Klein Constantia, Constantia, Western Cape



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, mineralisch, rund
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten, Geflügel- und Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	90 20 15

Charakteristik

In der Nase ausgeprägte Aromen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen rund und füllig mit einer pikanten Säure. Sein langer Nachhall ist sehr mineralisch und erinnert an Limetten.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen zwischen 70 m und 343 m über dem Meeresspiegel. Der Südatlantikwind, der 10 km vor den Weinbergen auf die Küste trifft hat großen Einfluss auf die Weinreben. Durch den Stress auf die Reben konzentriert sich der Geschmack in der Frucht. Der Boden besteht zum größten Teil aus 600 Millionen Jahre alten Granit. Dieser kann besonders gut Wasser speichern, was den Reben in den langen heißen südafrikanischen Sommer zugutekommt.

Ausbau

Für den Metis werden nur Trauben von den höher gelegenen Reben, die einen höheren Säure Anteil besitzen genommen. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahltanks kalt vergoren. Anschließend lagert er 12 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Das Weingut

Die Geschichte des Weingutes Klein Constantia beginnt schon im Jahre 1685. Das einzigartige Terroir der Weinanbauregion mündet auch heute noch in dem legendären 'Vin de Constance'. Der Süßwein vom Kap hatte ab dem 18. Jahrhundert neben Napoleon Bonaparte, Friedrich der Große, Marie-Antoinette und George Washington weltweit viele Bewunderer. Genauso wie der berühmte Süßwein verkörpern auch die verschiedenen Sauvignon Blanc Variationen das Weingut an der Südspitze Afrikas. Diese reflektieren durch ihre lange Lagerung perfekt die Qualität und Sorgfalt, die bei der Erzeugung der Weine in Constantia an den Tag gelegt werden.

