Roosendaals Wijnhuis

The Sheep Reborn Sauvignon Blanc



LAND:
Spanje

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:
Jumilla / Vino Varietal de España



DRUIVENRAS(SEN):
Sauvignon blanc

ALCOHOL:
12%

DOMEIN:
Het historisch en toonaangevend wijnhuis Bodegas Alceno is een familiebedrijf, opgericht in 1870 en gelegen in het hart van Jumilla. Tegenwoordig in handen van de familie Bastide. Door toepassing van nieuwe en moderne technieken van wijn maken en door voortdurende innovaties in de faciliteiten voldoen ze aan de hoogste kwaliteitseisen De wijnen blinken uit in zuiverheid en de Sauvignon Blanc heeft een uitzonderlijk expressief aroma!

DE WIJNGAARDEN:
De wijngaarden liggen op hoogvlaktes tussen de 600 en 800 meter boven zeeniveau. Het klimaat is hier extreem warm en droog, maar de bodem is rijk aan kalk. Dit kalkhoudende terroir zorgt ervoor dat de druiven ondanks de intense zon toch hun frisse zuren behouden.

GEUR/SMAAK:
Een sensationele aromabom die direct bruisend het glas uit knalt. Deze knisperfrisse Spaanse witte wijn verleidt je zintuigen met een uitbundig boeket van passievrucht, lychee en verfrissende citrusvruchten zoals limoen en grapefruit, aangevuld met hints van verse kruiden, asperges en gemaaid gras. In de mond ervaar je een levendige, sappige structuur waarin de strakke, verkwikkende zuren prachtig in balans zijn met het rijke tropische fruit. De smaak doet denken aan een combinatie van Marlborough en Côte de Gascogne. De loepzuivere, droge afdronk nodigt direct uit tot de volgende slok en maakt deze wijn de ultieme dorstlesser. Aromatische, fris, stuivend, vol en sappig. Een fantastische terraswijn, maar ook de perfecte partner bij frisse salades, geitenkaas en verfijnde visgerechten!

COMBINEREN:
Gegrilde gamba's met knoflook en peterselie, Ceviche van witvis met limoen en koriander, Gebakken kabeljauw of scholfilet met een schijfje citroen, Mosselen gekookt in witte wijn, Frisse salades met vinaigrette of citroendressing, Geitenkaas-salade, Griekse salade met feta en olijven

SCHENKADVIES:
8°C