



Morandé Late Harvest Sauvignon Blanc

Algemeen

Het is slechts in bepaalde jaren dat men deze bijzondere, zoete wijn kan maken. De trossen worden geselecteerd van de wijngaard El Ensueño, gelegen in de Casablanca Valley. De sauvignon blanc (100%) wordt pas in de nazomer manueel geoogst, wanneer de indian summer intens gewaaid en gewoed heeft. Deze klimatologische invloeden zorgen dat een deel van de druiven edele rotting (botrytis) vertonen, dit in combinatie met laattijdig oogsten geven de wijn zijn specifieke smaak. Een tweede, uitvoerige selectie wordt doorgevoerd op het wijndomein. Naderhand rijpt de wijn gedurende minimum één jaar op Franse eik.

Waarom 100% Sauvignon Blanc? De frisse, vegetale tinten van de Sauvignon Blanc-druif zorgen voor een leuk en frivol evenwicht met de zoete, rijpe toetsen bekomen door het laattijdig oogsten van de overrijpe, deels rottende (botrytis) druiven (105g suiker/liter). Dit evenwicht tussen zoet en zuur vermijdt plakkerige monden in de afdrank.

Ook handig is het 'zakformaat' van 375ml, die de mogelijkheid biedt om bij een voor- of tussengerecht (à la foie gras, ...), dessert (met fruit of chocolade, karamel, ..) eens een speciale uit de schuif te halen.

Soort

Wit zoet

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

Druif

Sauvignon Blanc

Land

Chili

Regio

Casablanca Valley

Jaargang

2020

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel tot ambergeel, in combinatie met dikke, traag lopende, vette tranen.

Geur

De specifieke oogstomstandigheden geven de wijn zijn bijzondere smaak van kamperfoelie en honing, bijgestaan door houtimpressies (vanille), maar ook rozijnen en rijp fruit (abrikoos, papaya) en een hint van marsepein en jasmijn vergezelen deze dessertwijn graag naar zijn laatste avondmaal.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



De zoete, complexe honing- en fruittoetsen komen ook in de mond terug, ook hier zorgt de combinatie met de fijne zuren, typisch aan de sauvignon blanc, voor een schitterende, levendige dessertwijn.

Gastronomie

Wijn die perfect combineert met voorgerechten (als foie gras, paté, terrine, ...), blauwschimmelkazen (roquefort), maar ook bij desserts bijzonder goed tot zijn recht komt. Probeer deze wijn eens met een tarte tatin of een appelcrumble licht gekarameliseerd, maar ook een ander dessert met fruit of chocolade zal geen nee zeggen tegen deze geconcentreerde godendrank. Of gewoon als uitzonderlijke afronder van een geslaagd diner.

Lekker bij

Andere schimmelkazen, Chocolade, Dessert, Dessert met fruit, Foie gras

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

375.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

91/100 Descorchados 2011 (Chili)

90/100 Wine & Spirits 2011 (USA)

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar