

Cederberg Sauvignon Blanc 2024

Varietal:	Sauvignon Blanc.
Origin:	Cederberg, South Africa.
Vinification:	Grapes are hand-picked from high-altitude vineyards in the Cederberg region. Grapes are crushed at low temperatures with 2-4 hours of skin contact to extract flavour. The grapes undergo gentle pressing. Juice is settled for two days. Selected yeasts are added, and fermentation occurs slowly at 11°C for about 24 days, retaining freshness. The wine matures for four months on fine lees (spent yeast cells), with monthly stirring (bâtonnage) to add creamy texture. The standard Cederberg Sauvignon Blanc avoids oak aging to maintain a clean, fruit-driven profile.
Tasting notes:	<p>Nose: The aromatic nose is a complex combination of tropical fruits, citrus, and green aromas. Specific notes include Cape gooseberry, kiwifruit, granadilla (passion fruit), pineapple, lime, lemon zest, asparagus, and green fig.</p> <p>Taste: The palate is described as alive and fresh, mirroring the aromas with a crisp acidity and a creamy touch from the sur lie aging. It features a sensation of slight sherbet sweetness that balances the refreshing lemony-lime green apple finish. A flinty minerality characteristic of the high-altitude vineyards is present. The wine has a crisp, and refreshing with a luminous, pale yellow color.</p>
Aging potential:	1-5 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4* 88 points – 2024 vintage.
Food Pairing:	The Cederberg Sauvignon Blanc 2024, with its tropical, citrus, and herbaceous notes (gooseberry, guava, asparagus), pairs beautifully with seafood (oysters, grilled fish, ceviche, prawns, mussels), goat's cheese, light summer salads, chicken dishes (pie, coronation chicken), and fresh vegetables like peas, zucchini, or tomatoes, connecting with its zesty, crisp profile for a refreshing experience.



Cederberg Sauvignon Blanc 2024

Variëteit:	Sauvignon Blanc.
Oorsprong:	Cederberg, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven worden met de hand geplukt in hooggelegen wijngaarden in de regio Cederberg. De druiven worden bij lage temperaturen geplet en 2-4 uur in contact gehouden met de schil om de smaak te extraheren. De druiven worden voorzichtig geperst. Het sap wordt twee dagen geklaard. Er worden geselecteerde gisten toegevoegd en de gisting vindt langzaam plaats bij 11 °C gedurende ongeveer 24 dagen, waardoor de frisheid behouden blijft. De wijn rijpt vier maanden op fijne gistresten (afgestorven gistcellen), waarbij hij maandelijks wordt geroerd (bâtonnage) om een romige textuur te verkrijgen. De standaard Cederberg Sauvignon Blanc wordt niet gerijpt op eikenhout om een zuiver, fruitig profiel te behouden.
Proefnotities:	<p>Neus: De aromatische neus is een complexe combinatie van tropisch fruit, citrus en groene aroma's. Specifieke tonen zijn onder meer Kaapse kruisbes, kiwi, granadilla (passievrucht), ananas, limoen, Citroenschil, asperges en groene vijg.</p> <p>Smaak: De smaak wordt omschreven als levendig en fris, en weerspiegelt de aroma's met een knapperige zuurgraad en een romig tintje door de rijping op de gistresten. Het heeft een licht zoete sorbettoets die in balans is met de verfrissende afdrank van citroen, limoen en groene appel. Ook is er een heldere, lichtgele kleur.</p>
Verouderingspotentieel:	1-5 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4* 88 punten – oogstjaar 2024.
Past goed bij:	De Cederberg Sauvignon Blanc 2024, met zijn tropische, citrus- en kruidige tonen (kruisbes, guave, asperges), past uitstekend bij zeevruchten (oesters, gegrilde vis, ceviche, garnalen, mosselen), geitenkaas, lichte zomersalades, kipgerechten (pastei, coronation chicken) en verse groenten zoals erwten, courgette of tomaten. Zijn pittige, frisse profiel zorgt voor een verfrissende ervaring.