

**Varietal:** Sauvignon Blanc.

**Origin:** Elim, South Africa.

**Vinification:** Grapes are hand-harvested in the early morning at 23.5 °Brix to preserve freshness and quality. A portion of the grapes undergoes whole-bunch pressing, while the remainder is destemmed and crushed for skin contact. The juice is allowed to settle for one day. The settled juice is transferred into 400-liter French oak barrels where natural, wild fermentation occurs over a period of 40 to 60 days at 13°C (55.4°F). No malolactic fermentation takes place, helping to maintain the wine's acidity. Following fermentation, the wine is matured in the same 400-liter French oak barrels for up to 10 months with a monthly bâtonnage (stirring of the lees) to develop a creamy texture and complexity.

**Tasting notes:** Nose: The wine has an explosive and captivating nose, featuring prominent notes of lemon curd, grapefruit marmalade, Cape gooseberry, green nettles, and fynbos. There are also hints of white pear, fragrant quince, crushed pineapple, blackcurrant, and fig leaf dustiness. Taste: On the palate, it is full-bodied and opulent with a broad, chalky, and creamy mouthfeel, balanced by integrated acidity. Flavors include crème brûlée, caramelised pineapple, roasted almond, subtle honeyed notes, apricot, and nectarine. The wine has exceptional length, finishing with a delicious, tell-tale saline/briny note that reflects the coastal origin of the grapes from the Elim region.

**Aging potential:** 5-7 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 5\* 93 points – 2023 vintage.

**Food Pairing:** The David Nieuwoudt Ghost Corner Wild Fermented Sauvignon Blanc 2023 has a unique profile that makes it a versatile partner for a range of dishes like seafood and shellfish, poultry, tomato based dishes like arrabiata, vegetable dishes and soft cheeses.



**Variëteit:** Sauvignon Blanc.

**Oorsprong:** Elim, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven worden 's morgens vroeg met de hand geoogst bij 23,5 °Brix om de versheid en kwaliteit te behouden. Een deel van de druiven wordt in hele trossen geperst, terwijl de rest wordt ontsieeld en geplet voor contact met de schil. Het sap wordt een dag lang geklaard. Het bezonken sap wordt overgebracht naar Franse eikenhouten vaten van 400 liter, waar een natuurlijke, wilde gisting plaatsvindt gedurende een periode van 40 tot 60 dagen bij 13 °C (55,4 °F). Er vindt geen malolactische gisting plaats, waardoor de zuurgraad van de wijn behouden blijft. Na de gisting rijpt de wijn tot 10 maanden in dezelfde Franse eikenhouten vaten van 400 liter, waarbij maandelijks bâtonnage (het roeren van de droesem) plaatsvindt om een romige textuur en complexiteit te ontwikkelen.

**Proefnotities:** Neus: De wijn heeft een explosieve en betoverende neus, met prominente tonen van citroencurd, grapefruitmarmelade, Kaapse kruisbes, groene brandnetels en fynbos. Er zijn ook hints van witte peer, geurige kweepeer, geplette ananas, zwarte bes en vijgenbladpoeder. Smaak: In de mond is hij vol en weelderig met een breed, krijtachtig en romig mondgevoel, in balans gebracht door een geïntegreerde zuurgraad. Smaken zijn onder andere crème brûlée, gekarameliseerde ananas, geroosterde amandel, subtiele honingtonen, abrikoos en nectarine. De wijn heeft een uitzonderlijke lengte en eindigt met een heerlijke, kenmerkende zoute/ziltige toets die verwijst naar de kustelijke oorsprong van de druiven uit de Elim-regio.

**Verouderingspotentieel:** 5-7 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 5\* 93 punten – oogstjaar 2023.

**Past goed bij:** De David Nieuwoudt Ghost Corner Wild Fermented Sauvignon Blanc 2023 heeft een uniek profiel waardoor hij veelzijdig te combineren is met diverse gerechten, zoals zeevruchten en schaaldieren, gevogelte, tomatengerechten zoals arrabiata, groentegerechten en zachte kazen.