

Saronsberg

Saronsberg Methode Cap Classique 2022



Varietal: Chardonnay

Origin: Tulbagh, South Africa.

Vinification: Grapes are hand-harvested to ensure optimal quality and flavor profile. The fruit undergoes standard primary fermentation to craft a fresh, lively base wine with vibrant acidity. The wine is produced using the classic méthode traditionnelle (Méthode Cap Classique), undergoing secondary fermentation inside the bottle to create its signature prominent mousse and fine bubbles. The sparkling wine is aged on the lees for a minimum of 24 months, adding richness and complexity to the wine.

Tasting notes: Nose: Delicate and refined flavors showcasing toasted biscuit, creamy lees, and crisp fresh apple.

Taste: Crisp, refined, and lively. It leads with refreshing green apple and bright citrus flavors. The extended time on the lees introduces a polished, creamy mouthfeel layered with a hint of brioche complexity.

The finish is long, elegant and dry.

Aging potential: 3-5 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 5* 95 points – 2022 vintage.

Food Pairing: The Saronsberg Methode Cap Classique (MCC) Brut 2022 pairs beautifully with fresh seafood, creamy cheeses, and light, herb-inflected poultry dishes.

Saronsberg

Saronsberg Methode Cap Classique 2022

Variëteit: Chardonnay

Oorsprong: Tulbagh, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om een optimale kwaliteit en een optimaal smaakprofiel te garanderen. De druiven ondergaan een standaard eerste gisting om een frisse, levendige basiswijn met een levendige zuurgraad te verkrijgen. De wijn wordt geproduceerd volgens de klassieke méthode traditionnelle (Méthode Cap Classique), waarbij een tweede gisting in de fles plaatsvindt om de kenmerkende, uitgesproken mousse en fijne bubbels te creëren. De mousserende wijn rijpt minimaal 24 maanden op de droesem, wat de wijn rijkdom en complexiteit verleent.

Proefnotities: Neus: Delicate en verfijnde aroma's met tonen van geroosterd koekje, romige gistresten en frisse, knapperige appel.

Smaak: Fris, verfijnd en levendig. De wijn opent met verfrissende tonen van groene appel en heldere citrussmaken. Door de langere rijping op de gistresten ontstaat een verfijnd, romig mondgevoel, met daarin een vleugje complexiteit die doet denken aan brioche. De afdronk is lang, elegant en droog.

Verouderingspotentieel: 3-5 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 5* 95 punten – jaargang 2022.

Past goed bij: De Saronsberg Methode Cap Classique (MCC) Brut 2022 past uitstekend bij verse zeevruchten, romige kazen en lichte, met kruiden verrijkte gevogeltegerechten.