



KVALITÉ & KÄNSLA!



GROOTE POST
open Darling Hills



Vitt vin

Seasalter Sauvignon Blanc 2024

Groote Post



Pris 179 kr
nr 9005901 - 750 ml

Ursprung Darling

Druvor Sauvignon Blanc 90%, Semillon 10%

Vinmakare Lukas Wentzel

Alk. halt 13.5%

Jordmån Hutton och Oakleaf med granit- och skifferinslag

Information År 2013 var Nick Pentz, en av Groote posts ägare på en resa i England. Han besökte då en liten medeltida by som hade varit ett centrum för saltproduktion. Namnet på byn var Seasalter. Nick älskade namnet då det påminde honom om känslan han får när han står i sina vingårdar och blickar ut över Atlanten. Han "tog med sig" namnet och ville på något vis använda det vidare. Vinmakaren Lukas Wentzel hade då i många år experimenterat med druvan Sauvignon Blanc som han delvis lagarde på ek och tillsatte en liten procent av Semillon i. En dag var Lukas klar med sitt "experiment" och år 2015 producerades den första flaskan av Seasalter. Seasalter är ett elegant och terroirdrivet vitt vin från Darling-distriktet i Sydafrika. Med en sammansättning av 90 % Sauvignon Blanc och 10 % Semillon, erbjuder detta vin en sofistikerad balans mellan fruktighet, mineralitet och subtil ekfatskaraktär. Det är en hyllning till den kustnära miljön och det unika mikroklimatet vid Kapokberget.

Karaktär Precis som namnet antyder har vinet en genomgående frisk syra samt aromer av passionsfrukt, gul stenfrukt, grönt äpple och svarta vinbärsblad. Tillägg av havsbris, fynbos och en antydning till ekfat ger en komplex och havsnära karaktär. Sammen är torr och medelfyllig med en livlig syra. Smaker av tropisk frukt, citrus och mineralitet dominerar, följt av en lång, fruktig och saltaktig avslutning.

Lagring 30% av Sauvignon Blanc druvorna har fermenterats och lagrats 8 månader på 300 liters, franska ekfat. Reserande del av vinet har lagrats på sin jästfällning i ståltankar.

Passar till Servera till havets läckerheter så som räkor, krabba, hummer eller ostron. Även en fin match till fetare fiskar och ljust kött. Också en härlig kombo till ett flertal vegetariska rätter.

Om producenten

År 1808 byggdes Groote Post Homestead. Till en början tillhörde platsen den brittiska soldaten Lord Charles Somersets, guvernör över den brittiska kolonin Cape Colony. Platsen användes då som en vaktpost för skydda boskap från plundrande tjuvar. Posten var den största i området, därför fick den namnet Groote Post.

År 1972 köpte familjen Pentz gården som på den tiden bestod av både vinodling och mjölkkor. Peter Pentz fick 1998 utmärkelsen South African Farmer of the Year, för sina utmärkta kunskaper inom mjölkproduktion. År 2001 bestämdes sig dock familjen att sälja sina kor och istället helhjärtat ägna sig åt vinmakning.

Idag drivs gården av tredje och fjärde generationen, Nick och Peter Pentz. Deras mål är att bli lika framgångsrika med sina viner som de en gång var med sin mjölkproduktion. Deras filosofi är att bara använda de bästa druvorna i sin vinkning och de som inte "håller måttet" säljer de vidare.

Vingårdarna på 120 hektar är belägna i söderläge på de högre sluttningarna av Kapokberget i Darling. Höjderna varierar mellan 200-450 meter över havet med full utsikt över atlanten. Sydostliga vindar håller vingårdarna svala under sommarmånaderna och effekten av det gör att de kan skörda sin sauvignon blanc 3 till 4 veckor senare än de gör bara några mil inåt landet. Jordarna är djupa med bra dränering. De flesta år klarar druvorna sig på den genomsnittliga nederbörden på 450 mm per år, men kommer det ett år med stor torka finns kompletterande bevattning.