



Sauvignon Blanc Hermel en Aarde Valley 2022 Newton Johnson

Weingut

Im Jahr 1995, gleich nach dem Ende der Apartheid in Südafrika, zog es Dave Newton Johnson, Cape Wine Master mit einem Faible für Pinot Noir, in das Hemel-En-Aarde Valley bei Hermanus, südöstlich von Kapstadt, um sich dem Anbau feinsten Weine zu widmen. Die dortigen Granitböden (die ältesten Gesteine der Welt) und die kühlen Winde der nahen Walker Bay, bieten dieser kapriziösen Rebsorte ideale Bedingungen. Das etwas kühlere Klima eignet sich auch bestens für den Anbau von Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Kein Wunder, dass Südafrikas Spitzenweine dieser Rebsorten aus dem spektakulär gelegenen Hemel en Aarde Tal stammen.

Auf nur 18 ha Weinbergen werden Pinot Noir, Sauvignon und Chardonnay unter strengstem Qualitätsfokus angebaut und im Weinkeller zu Weinen höchster Güte veredelt.

Die Söhne Bevan und Gordon teilen die Passion des Vaters und haben mittlerweile den väterlichen Betrieb übernommen. Die kleine Produktion ist stets schnell vergriffen, insbesondere wenn Südafrikas Weinführer John Platter wieder einmal eines der Gewächse mit der Höchstnote 5 Sterne geadelt hat.

Newton Johnson, eine klare Empfehlung für Weinliebhaber, die sich für Genuss auf höchstem Niveau begeistern!

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Western Cape
Rebsorten:	Sauvignon Blnac

Vinifizierung

Gesundes Traubenmaterial, kontrollierte Kaltvergärung

Sensorik

Grünlich gelb mit hellen Reflexen, Quitte, Stachelbeere und zart Ananasanklänge, schmelzig-saftig mit angenehmer Kräuterwürze, nicht zu aufdringlich, eher elegant

Passt gut zu

Gemüseauflauf mit Ziegenkäse, creolische Fischküche

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Oftmals sind die modernen Sauvignons, vor allem aus Neuseeland, sehr fruchtig, fast schon dropsig. Nicht so der von Newton Johnson. Schöne Eleganz, Vielschichtigkeit und Saft mit dezenter, aber dennoch präsenter Sauvignon-Frucht. Perfekt zum Ziegenkäse oder auf Grund der moderaten Säure auch zum Spargel.