



SAUTER

WIJNEN



Wente Sandstone Merlot 2021 Livermore Valley

Kleur

Robijnrood met een fractie verkleuring aan de rand door de rijping op eikenhout.

Neus

Zwoele neus, neigend naar het zoete van een huisgemaakte vruchtenjam. Volop zwarte bessen, kersen en bramen, maar ook eucalyptus, munt en pure chocolade. Wat roostertonen en het dekblad van een goede sigaar als effect van de houtopvoeding. Pijptabak en rozemarijn.

Smaak

Volle, maar werkelijk satijnzachte aanzet. Gul en compleet mondvullend. De entree in de mond is zelfs bijna overrompelend. Van overdaad is (net) geen sprake door de smakelijke wijnzuren die voor het juiste tegenspel zorgen. Uit een dergelijk warm klimaat verwachten we wijn met een fors alcoholgehalte, maar de Wentes hebben dat aardig in toom gehouden: 13,5%. Dat verdient niets dan lof!

Bodem

De druiven voor de Sandstone Merlot komen van wijngaarden die zijn gelegen op zacht glooiende heuvels in de zuidoostelijke hoek van de Livermore Valley. De vallei wordt gekenmerkt door warme dagen en koele nachten. De bodem van de wijngaard -de naam Sandstone laat weinig ruimte voor fantasie- bestaat uit zacht zandsteen.

Vinificatie

Ieder perceel wordt apart geogst en gevinifieerd. Twee maal daags wordt 'pigeage' (het onderdompelen van de druivenkoek die tijdens de vergisting ontstaat) toegepast om zo optimale kleur en tannine-extractie te genereren. Na de vergisting rijpt de wijn gedurende 16 maanden op eikenhouten vaten (Frans en Amerikaans).

Culinair

Smaakrijk, geconcentreerd en toch ook aardig toegankelijk. Dit is gemaakt voor de internationale keuken met multi-fusion-invloed. Maar een op snippers van afgedankte Jack Daniels eikenhouten vaten geroosterde T-bone, zal gegarandeerd in de smaak vallen.

Druif/Druiven

100% Merlot.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75