

Bernardus Sauvignon Blanc 'Griva Vineyard'

In de neus aroma's van grapefruit geaccentueerd door minerale nuances. De prachtig rijke smaak vertoont heldere, tropische fruitsmaken met tonen van limoen en grapefruitschil. De wijn is rijk, maar perfect in balans met een knapperige, verfrissende zuurgraad.

Artikelnummer:	08545790
Land:	VS
Oogstjaar:	2024
Streek:	Californië
Appellatie:	Arroyo Seco
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sauvignon Blanc
Smaak:	Fruitig, Soepel, Aromatisch
Producent:	Bernardus
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	12 flessen per doos

Bernardus, *wine and memories*

Bijna bij toeval verwierf de voormalig Nederlandse autocoureur Ben Pon (1936-2019) in 1989 een stuk land op de Californische hellingen achter Carmel Valley Village. Hier startte hij zijn Bernardus Winery met als doel rode wijnen te produceren die de grootste Bordeaux en Grand Cru's evenaren. "Ben Pon wilde in Amerika wijnen maken die zich kunnen meten met de beste wijnen van de wereld. 'En', zei hij , 'ik wil dat de wijnen bereikbaar zijn voor iedereen. Misschien niet elke dag, maar wel elke dag die je mooier wil maken'. Voor mij was dat zo'n kans die maar een keer in je leven voorbijkomt. Ik heb met alles wat ik in mij heb gewerkt aan een wijncollectie die voldoet aan de ambitie van Ben. Ik geloof wel dat hij vond dat ik daarin geslaagd ben." Aldus Robert van de Wallen.

De wijngaarden in Carmel Valley zijn zorgvuldig beplant met diverse druivensoorten, waaronder Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot en Sauvignon Blanc. Terwijl de Bordeaux stijlvariëteiten in de wijngaarden in Carmel Valley groeien, wordt de Chardonnay gecultiveerd in koele zeeklimaten, namelijk in de Monterey Bay. Druiven van andere appellaties in Californië worden gebruikt om nuances in de Bernardus blends aan te brengen.

De Sauvignon Blanc-druiven voor deze wijn zijn afkomstig van Griva Vineyard in Arroyo Seco AVA, en Michael Griva, wijngaard manager van Griva Vineyard, heeft hier voor Bernardus een speciaal blok aangeplant met de beroemde 'Musqué'-kloon van Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc 'Musqué', wat een Frans woord is voor 'zeer aromatisch', wordt erkend als de meest expressieve kloon van Sauvignon Blanc. De wijngaard heeft met zijn perfecte combinatie van een zanderige, goed doorlatende bodems en een warm, luchtige klimaat bewezen de ideale plek te zijn om Sauvignon Blanc te verbouwen. Bernardus voegt ook nog Semillon toe, afkomstig van de Griva Vineyard, om rijkdom en complexiteit aan deze voortreffelijke wijn toe te voegen.

De druiven worden met de hand geplukt op verschillende rijpheidsniveaus om een breed palet aan smaken en zuurgraad te hebben voor de uiteindelijke blend. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks op een lage temperatuur en de wijn rijpt vervolgens enkele maanden in grote, neutrale 30 jaar oude Franse eikenhouten vaten om de integratie van smaken te stimuleren.

In de neus aroma’s van grapefruit geaccentueerd door minerale nuances. De prachtig rijke smaak vertoont heldere, tropische fruitsmaken met tonen van limoen en grapefruitschil. De wijn is rijk, maar perfect in balans met een knapperige, verfrissende zuurgraad.

Ideaal als aperitief, maar ook een goede combinatie met vis, wit vlees, gevogelte en salades.