

Khipu Sauvignon Blanc

Bleke citroenachtige kleur met een vleugje groen. Fruitige aroma's van passievrucht en grapefruit en wat mineralige tonen. Droge, 'crispy' smaak met een pittige zuurgraad en in de afdronk citrus smaken.

Artikelnummer:	08533320
Land:	Chili
Oogstjaar:	2025
Appellatie:	DO Chile
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sauvignon Blanc
Smaak:	Fris, Fruitig, Aromatisch
Producent:	Khipu
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	6 flessen per doos

Khipu is een een mooie Chileense range van wijnen met de variëteiten Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Khipu staat voor het communicatiesysteem ontwikkeld door de Inca's, bestaande uit een serie van geknoopte koorden. De Chasquis of boodschappers reisden op deze manier met een Khipu door de Central Valley van Chili, het herkomstgebied van deze wijnen.

De wijngaarden bevinden zich aan de voet van het Los Andes gebergte, in de Curico en Maule Valley. Deze zuidelijk gelegen valleien zijn koel en laten de Sauvignon Blanc langzaam rijpen met behoud van zijn delicate, aromatische profiel en lichte zuurgraad.

De druiven worden handmatig geselecteerd en de trossen worden voorzichtig ontsteeld en niet gekneusd. Daarna volgt koude maceratie gedurende 6 uur voordat er geperst wordt. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waarbij de temperatuur zorgvuldig gecontroleerd wordt. Na de alcoholische fermentatie vindt er geen malolactische gisting plaats maar blijft de wijn op de droesem. Er wordt 1 keer per week geroerd. Rijping vindt gedurende 3 maanden plaats in roestvrijstalen tanks op een klein beetje droesem.

Bleke citroenachtige kleur met een vleugje groen. Fruitige aroma's van passievrucht en grapefruit en wat mineralige tonen. Droge, 'crispy' smaak met een pittige zuurgraad en in de afdronk citrus smaken.

Ideaal als aperitief, maar ook mooi in combinatie met salades, verse schaaldieren, gegrilde witte vis en zeevruchten in het algemeen.