Moscato-Sauvignon Blanc "Lightly Sparkling", Brown Brothers

Deze wijn is een moedige en verfrissende combinatie van twee iconische druivensoorten: Muscat d'Alexandrie, met exotische en muskusachtige aroma's, en Sauvignon Blanc, die een vleugje levendigheid en pit toevoegt. Het resultaat is een sprankelende wijn met een laag alcoholpercentage, die verleidt door zijn frisheid, evenwicht en feestelijke karakter. Ideaal voor ontspannen momenten of aperitieven met vrienden, belichaamt hij de gezelligheid en innovatie van Australië.

Oorsprong: De Muscat d'Alexandrie-druiven komen uit de Murray Valley, een zonnige en vruchtbare regio in het noorden van Victoria, waar de rijke bodems en het warme klimaat de ontwikkeling van sappige en aromatische bessen bevorderen. De Sauvignon Blanc komt uit Tasmanië, waar de koelere temperaturen en goed doorlatende bodems de zuurgraad en kruidige aroma's van de druivensoort behouden. Dit contrast tussen de terroirs geeft de wijn zijn complexiteit en unieke evenwicht.

Druiven: 70% muscat d'alexandrie & 30% sauvignon blanc

Vinificatie: De druiven worden tussen half februari en eind maart geoogst, wanneer ze optimaal rijp zijn om hun frisheid en aroma's te behouden. Na een zachte persing worden de sappen van Muscat en Sauvignon Blanc apart gevinifieerd in roestvrijstalen tanks om hun fruitige zuiverheid te behouden. De Muscat wordt behandeld met enzymen en een beetje zwavel om de aroma's te stabiliseren, terwijl de Sauvignon Blanc wordt gevinifieerd tot een droge witte wijn. Na een korte gisting van 5 tot 10 dagen worden de wijnen gemengd en snel gebotteld.

Degustatie: De neus wordt onmiddellijk verleid door aroma's van verse druiven, passievrucht en muskaatachtige tonen, typisch voor Muscat, versterkt door een vleugje citrusvruchten en verse kruiden van Sauvignon Blanc. In de mond is de aanzet levendig en fruitig, met tropische smaken en een evenwichtige zuurgraad, waardoor het een smakelijke en dorstlessende wijn is. De lichte sprankeling zorgt voor een speels en verfrissend accent, terwijl de afdronk, die zowel zacht als zuur is, uitnodigt tot nog een slok .

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: arfait pour l’apéritif, il accompagne à merveille les plats épicés comme des brochettes de poulet marinées au citron et aux épices, ou un stir-fry de porc aux haricots verts et sauce piquante. Il se marie aussi avec des plats asiatiques, des sushis, ou des desserts fruités comme une tarte aux fruits de la passion ou une salade de mangue. À déguster bien frais pour en apprécier toute la fraîcheur et le côté pétillant.