



Ardooisesteeweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **SARONSBERG, MCC**

<b><u>Producent :</u></b>	Dewaldt Heyns
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Afrika
<b><u>Land:</u></b>	Zuid-Afrika
<b><u>Appellatie:</u></b>	Tulbach
<b><u>Type wijn:</u></b>	Mousserende wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	11,5%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Chardonnay

### **Beschrijving:**

Tulbagh is een deelgebied van de Coastal Region in Zuid-Afrika. Het is een erg warm gebied maar dankzij de frisse zeewind genieten de druiven van een goede afkoeling. Saronsberg is een jonge estate. Het ontstond in 2002 na een splitsing in de familie. 2 Maanden later werd de vallei getroffen door een grote brand waardoor zowel de farm als de wijngaarden een herinrichting kenden. In 2004 werd de eerste oogst van sauvignon blanc gevierd en geniet Saronsberg sindsdien van een kwalitatieve (r)evolutie. Deze MCC wordt gemaakt volgens de methode van een 2de gisting op de fles (net als in Champagne). In Zuid-Afrika gebruikt men de naam Methode Cape Classique hiervoor. Deze MCC is gemaakt van 100% chardonnay . Na min 24 maanden sur lattes en sur lie wordt de wijn gebotteld en voegt men liqueur de dosage toe (5gr/l). Frisse schuimwijn van een hoog niveau. Meer info op [www.saronsberg.com](http://www.saronsberg.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Uitstekende aperitief aan 5°

### **Bewaartijd:**

2 jaar



Ardooisesteeweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **SARONSBERG, MCC**

<b><u>Producent :</u></b>	Dewaldt Heyns
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Afrika
<b><u>Land:</u></b>	Zuid-Afrika
<b><u>Appellatie:</u></b>	Tulbach
<b><u>Type wijn:</u></b>	Mousserende wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	11,5%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Chardonnay

### **Beschrijving:**

Tulbagh is een deelgebied van de Coastal Region in Zuid-Afrika. Het is een erg warm gebied maar dankzij de frisse zeewind genieten de druiven van een goede afkoeling. Saronsberg is een jonge estate. Het ontstond in 2002 na een splitsing in de familie. 2 Maanden later werd de vallei getroffen door een grote brand waardoor zowel de farm als de wijngaarden een herinrichting kenden. In 2004 werd de eerste oogst van sauvignon blanc gevierd en geniet Saronsberg sindsdien van een kwalitatieve (r)evolutie. Deze MCC wordt gemaakt volgens de methode van een 2de gisting op de fles (net als in Champagne). In Zuid-Afrika gebruikt men de naam Methode Cape Classique hiervoor. Deze MCC is gemaakt van 100% chardonnay . Na min 24 maanden sur lattes en sur lie wordt de wijn gebotteld en voegt men liqueur de dosage toe (5gr/l). Frisse schuimwijn van een hoog niveau. Meer info op [www.saronsberg.com](http://www.saronsberg.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Uitstekende aperitief aan 5°

### **Bewaartijd:**

2 jaar