

Skerpioen (primeur) 2024 The Sadie Family Wines - 75 cl.



Primeur. Levering oktober/november 2025. Skerpioen is een wijn van een zeer unieke locatie halverwege Dwarskersbos en Elands Bay aan de westkust. Een van de meest verbazingwekkende aspecten van deze locatie is het feit dat de bodem kalkhoudend is. Daarnaast is het een van de koelste delen van de Swartland regio, gelegen op slechts 2km van de Atlantische Oceaan, maar het is ook een zeer droog gebied met een gemiddelde regenval van ongeveer 300mm per jaar. Op deze plek staan enkele van de hevigste zuidoostenwinden en de oude wijnstokken zien er bijna mishandeld uit na jarenlang door de wind en het waaierende zand te zijn geteisterd.




Vinificatie

Na de oogst worden de druiven in een koelruimte geplaatst om de temperatuur te verlagen, want de gemiddelde temperaturen zijn vaak 35 graden of meer - en het persen van warme druiven brengt zijn eigen reeks problemen met zich mee. Vervolgens wordt de hele tros geperst, een proces dat ongeveer 3 uur duurt en waarin er een zekere marge is van bezinking van het sap in de opvangtank. Het sap wordt dan overgebracht naar twee oude foudres om te gisten. De natuurlijke gisting kan soms 5 dagen of langer duren. De gisting kan 1 tot 6 maanden duren en soms eindigt ze pas in het volgende voorjaar, wanneer vaak ook de malolactische gisting voltooid is. De wijn blijft de eerste 12 maanden op vat op de gistingsdroesem en we bottelen van de droesem.




Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2029-2031
Te drinken tot: 2035

 **Wijnstijl:**
Atlantisch, stevig en mineralig

 **Assemblage**
Chenin Blanc, Palomino

 **Regio:**
Westkaap

 **Wijndomein:**
The Sadie Family Wines

Beschrijving domein

Eben Sadie is na jaren werk in Priorat en de oprichting van Terroir al Limit, teruggekeerd naar zijn roots. Om het in zijn eigen woorden te zeggen: "Een wijnmaker moet in zijn streek van herkomst wijnen maken. Daar waar hij terroir het beste zou moeten kennen."