



Chardonnay Barrel Fermented

Herkomst

Stellenbosch, Zuid-Afrika

Druivenras

Chardonnay

Vinificatie

De wijngaarden van Stellenbosch liggen op minder dan een uur van het centrum van Kaapstad. Het gebied kent een verrassende verscheidenheid aan terroirs. De drie bergen die het gebied omringen (Helderberg, Simonsberg en Drakenberg) zijn hierbij van grote invloed. De beste wijngaarden liggen op de hellingen van de drie bergen, waar de oceaanwind voor verkoeling zorgt en de bodem rijk is aan graniet. Handmatig geoogst in de vroege ochtend. Vinificatie bij een lage temperatuur tussen de 18-20 graden.

Rijping

Zodra de maceratie na de gisting is voltooid, wordt de wijn van de schillen gescheiden en geperst voor malolactische gisting in een roestvrijstalen tank. Eenmaal klaar, gaat de wijn naar Franse eiken vaten waar het 10 maanden rijpt.

Alcoholpercentage

14,5%

Proefnotitie

De neus is intens complex met elegante aroma's van citroenbloesem, ananas en abrikoos, toast en kruidentonen. De smaak is soepel en boterachtig met een aanhoudende afdronk. In de mond merk je een zachte aanzet en geconcentreerd fruit, maar met een prachtige frisheid en lange afdronk.

Wijn-spijs

Lekker gezond en vegetarisch te combineren met een salade van kikkererwten met tomaat, salade en olijven. Of gerookte zalm met crème fraîche en garnalencocktail met koriander zijn er ook lekker bij. Algemeen goed te combineren met kipgerechten en kalfsvlees.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

