



2018 CHENIN AVEC CHÊNE W.O. STELLENBOSCH

Art.-Nr. SI 43-18



WEINGUT:	Simonsig Wine Estate
REGION/LAND:	W.O. Stellenbosch/Südafrika
REBSORTE(N):	100% Chenin Blanc
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	2,3 g/l
SÄURE:	6,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Barrique

BESCHREIBUNG:

Der Name ist Programm – „Chenin avec Chêne“ bedeutet Chenin mit Eiche. Weiter war dies die erste Rebsorte, die Frans Malan kultiviert und verkauft hat, woraus 50 Jahre Erfahrung resultieren. Die Trauben stammen aus dem ältesten Chenin-Weinberg (1986), wo die Reben auf verwittertem Schiefer stehen was zu intensiven, fast parfümierten Aromen führt. Die Nase lockt mit Zitrusblüten, getrocknetem Pfirsich und ein Hauch von Honig und Nüssen. Am Gaumen gesellen sich frischer weißer Pfirsich mit Zitrusfrüchten dazu. Gut strukturiert mit einem Hauch von Eiche, frischer Säure und einem langen Nachgeschmack. Wunderbar zu gegrilltem Fisch oder Hühnchen, zu pikanten, reifen und cremigen Käsesorten wie Époisses oder Camembert.

AUSZEICHNUNGEN:

Tim Atkin MW Best of South Africa 2020: 90



VEGAN

Enthält Sulfite