



2020 CHENIN AVEC CHÊNE W.O. STELLENBOSCH

Art.-Nr. SI 43-20



WEINGUT:	Simonsig Wine Estate
REGION/LAND:	W.O. Stellenbosch/Südafrika
REBSORTE(N):	100% Chenin Blanc
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	2,3 g/l
SÄURE:	6,8 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Barrique

BESCHREIBUNG:

Der Name ist Programm – „Chenin avec Chêne“ bedeutet Chenin mit Eiche. Chenin Blanc war 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, welcher einen ausgeprägten mineralischen Charakter verleiht. Der Wein hat eine helle, strohgelbe Farbe im Glas. In der Nase lockt er mit Nektarine und Zitrusfrüchten, die durch ein intensives, fast parfümiertes Aroma und dezente Holznoten wunderbar ergänzt werden. Am Gaumen ist der Chenin Blanc sehr dicht mit Aromen von Steinobst, Zitrone und getrockneten Kräutern. Gut strukturiert mit einer subtilen Würze, frischer Säure und einem langen Nachgeschmack. Am besten zu genießen zwischen drei und acht Jahren nach der Ernte. Passend zu: gegrilltem Fisch, Hühnchen oder pikante, reife und cremige Käsesorten wie Époisses oder Camembert.



VEGAN

Enthält Sulfite