

Art.-Nr.: 50306

KAAPZICHT ESTATE CHENIN BLANC



REBSORTEN	Chenin Blanc
HERKUNFT	Südafrika
ANBAUREGION	Stellenbosch
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Origin Stellenbosch
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,6 g/l
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	100 % Chenin Blanc

BODEN

Die Trauben stammen von alten Buschreben, die in verwittertem Granitoberboden und krümeligem Lehmunterboden gedeihen. Die Erträge liegen bei bis zu 4 Tonnen pro Hektar, was für eine hohe Konzentration und Qualität der Trauben sorgt. Direkte Sonneneinstrahlung unter Einfluss kühler Meereswinde des Atlantischen Ozeans.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und sanft gepresst. Nach der Pressung wird der Most über Nacht in Edelstahltanks vorgeklärt. Der saubere Most wird dann in den Gärtank gepumpt und mit ausgewählten Hefestämmen vergoren, um die sortentypischen Aromen zu betonen. Nach der Gärung wird der Wein von der Grobhefe abgezogen und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Vor der Abfüllung erfolgt eine Stabilisierung und Filtration unter Zugabe von CO₂, um Frische zu bewahren.

In der Nase zeigen sich reife Aromen von Quitte, Ananas und Steinobst, begleitet von dezenten würzigen Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer leichten Textur, einer feinen Restsüße und einer erfrischenden, knackigen Säure. Der Abgang ist lebendig und anregend. Ein

idealer Begleiter für sonnige Nachmittage am Pool und Mahlzeiten im Freien.

Der Kaapzicht Chenin Blanc 2024 ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, passt hervorragend zu leichten Sommergerichten und ist ein Muss bei einem südafrikanischen „Braai“.

