

2020 Kloof Street Chenin Blanc

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Er ist und bleibt ein starker, authentischer Gegenwert in der Range dieses Topweingutes. Ein zugänglicher, aromatischer Chenin Blanc aus im Schnitt 40 Jahre alten unbewässerten Rebanlagen. Eine ist auf verwittertem Schiefer am Kasteelberg, zwei weitere auf Granitboden am Paardeberg gepflanzt. Ganztraubenpressung, spontanvergoren, 85% im Edelstahlgebilde und 15% in gebrauchten franz. Eichenholzfässern ausgebaut und geblendet. Der "Old Vine Chenin" hat eine fruchtige Nase mit klassischem Birnen- und Steinobstaroma mit einer saftig-frischen nicht zu starken Säure. Im Geschmack ist er weich, trocken, begleitet von einer markant würzig-mineralischen Frische. Aufmachen, trinken, mehr Spaß im Glas haben.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Swartland	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden eisenreiches Gestein, Granit, Quarzit, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
Höhe über N.N. 200 - 1000 Meter	Ausbau 85% Stahltank & 15% in gebrauchten franz. Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg