

L'AVENIR

STELLENBOSCH



L'Avénir Provenance Chenin Blanc

Omschrijving

Mooie, heldere stro-gele kleur. Volle smaak, met rijke tonen van rijpe ananas, sappige peer en meloen. Daarnaast honing en geroosterde amandelen afkomstig van gedeeltelijke fermentatie in eikenhouten vaten. De subtiele zuren zorgen ervoor dat deze wijn verfrissend en crispy blijft. Lichte minerale tonen op het eind.

Druivensoort(en)

Chenin Blanc

Vinificatie

Fermentatie op een temperatuur van 12-14 graden in stalen vaten gedurende een periode van 18 dagen. Hierna heeft ongeveer 60% van de druiven verder gerijpt in roestvrijstalen vaten. Het sap werd regelmatig geroerd. De overige 40% heeft in Franse eiken vaten gerijpt gedurende een periode van 6 tot 9 maanden.

Ligging

Voor dit oogstjaar profiteerden de Chenin Blanc wijnstokken van zeer geschikte omstandigheden. De druiven zijn in verband met het uitstekende weer een maand eerder geoogst dan gebruikelijk. Dat heeft uiteindelijk geleid tot zeer gezonde druiven en de vroegste oogst van de afgelopen 50 jaar.

Spijsadvies

Een perfecte wijn bij vis en kip op een zonovergoten dag!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0459042
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2017
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch
Wijnhuis:	L'Avénir