

L'Avenir Single Block Chenin Blanc

Omschrijving

Een heerlijke wijn met de volle smaak van tropische aroma's zoals ananas, peer en abrikoos. Een betoverende geur van zongedroogde abrikozen en perzik, rijpe gele peren, zoete sinaasappels en een hint van noot. Mooi in balans met een zuurtje en tonen van eikenhout. De Single Block Chenin Blanc heeft een vleugje limoen en een beetje amandel, waardoor de wijn verfrissend, helder en perfect is om te drinken op een warme zomerdag!

Druivensoort(en)

Chenin Blanc

Vinificatie

Gisting op een temperatuur rond de 12-14 graden, in roestvrijstalen vaten gedurende een periode van 3 dagen. Vervolgens wordt het sap overgebracht naar Acacia Vaten en Frans eiken om de fermentatie te voltooien. Dit resterende proces duurt ongeveer 12 maanden.

Ligging

De 2 hectare aangeplante Chenin Blanc is de oudste druivensoort op het wijngoed. Het blok is opgericht in 1976 en één van de oudste in Zuid-Afrika waar nog gebruik van wordt gemaakt. Het blok is gelegen in een koeler gedeelte van het wijngoed, gericht op het zuiden in de nabijheid van een dam. De bodem vereist nauwelijks extra irrigatie tijdens de hete zomer dankzij deze dam. In sommige jaren is het blok gevoelig voor Botrytis infectie, waardoor de kwaliteit toeneemt en dat zorgt voor een ingewikkelde, complexe wijn.

Spijsadvies

Een ideale wijn bij diverse visgerechten en schaal- en schelpdieren.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0459063
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2017
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch

