

L'Avenir 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)

100% 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.

Herkomst

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.

Eettips

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

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0459043
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2018
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch



 **verbunt
verlinden**

 **SALENTEIN**
VALLE DE UCO

 **RAMÓN BILBAO**
HARD SICIA ALTA

 **GRAHAM'S**
ESTABLISHED 1858
PORT

 **ERRAZURIZ**
ESTABLISHED 1826

 **FARINA**
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

 **CHAMPAGNE BOLLINGER**
MAISON FONDÉE EN 1829

 **KENDALL-JACKSON**

 **YALUMBA**
FAMILY VIGNERONS C 1849

 **Laurent MIQUEL**