

Kruger

Klipkop Chardonnay 2025

Wit, 100% Chardonnay
13,0% Alcohol
W.O. Piekenierskloof
Serveertemperatuur 8-10°C

De “Piekeniers” was de bijnaam van de Hollandse soldaten, die de bergpas moesten bewaken. De Kruger Klipkop Chardonnay is een samenwerking tussen de familie Kruger en Johan Van Zyl uit Piekenierskloof, in de buurt van Citrusdal. De wijn is geconcentreerd, delicaat en elegant met een diversiteit aan aroma's. Hij krijgt 95 punten van Tim Atkin. Op dronk, perfect tot 2030.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect bij gevogelte met een kruidige saus. Hij past ook zeer goed bij wit vlees zoals een kalfsblanquette of bij warme vis met een stevige romige saus.

Vinificatie

De wijngaard ligt op 700m hoogte en bestaat uit gedecomposeerd graniet. De trossen worden in hun geheel geperst. Het sap gaat onmiddellijk en zonder toevoeging op Franse eiken vaten. De gisting begint na 5 dagen en duurt 2 dagen. De wijn blijft 10 maanden op de lies in Franse eiken vaten (10% nieuwe vaten) en wordt af en toe geroerd voor meer smaakextractie.



Intense strogeel.
Schitterend en helder.
Zware traagvallende tranen.



Intense aroma's van citrus,
citroen, limoen en wit steenfruit,
perzik, nectarine en mineraliteit.
Toetsen van vanille en boter.



Volle en elegante aanzet met fruit
en vanille in de neus.
Aangename zuren zorgen voor
evenwicht. Lange afdronk.

