

Remhoogte

First Light Chenin Blanc 2022

Wit, 100% Chenin Blanc
12% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 6-8°C

De wijngaarden voor de Remhoogte First Light Chenin Blanc vangen de eerste zonnestralen van de dag. De wijn is fris. De fruitaroma's van citrus en exotische vruchten domineren. De mond is aangenaam, met een fijne frisheid en een lichte ziltigheid. De wijn krijgt 87 punten van de Platter's Wine Guide. Perfect op dronk.

Foodpairing

Deze wijn is perfect als aperitief en bij pure koude visgerechten. Hij verfrist ook zeer goed de pikante Aziatische keuken. We proefden hem met een pasta gevuld met ricotta en citroen. De frisheid van de wijn paste zeer goed bij de frisse zuren in de deegwaren.

Vinificatie

De wijnstokken, tussen 30 en 50 jaar oud, groeien op een ondergrond van gemalen graniet en zandsteen. De verkoelende wind van de oceaan zorgt voor een optimale rijpheid. De druiven worden met de hand geplukt en afgekoeld tot 5 C°. De gisting gebeurt spontaan in roestvrijstalen tanks. De wijn blijft 4 maanden op de gistcellen voor de botteling.



[Bestellen](#)

Licht intens, bleekgeel met een groene schittering.
Schitterend en helder.
Lichte tranen.



Intense, frisse neus met exotische vruchten, citrus, limoen, passievrucht, ananas en steenfruit, abrikoos.



Intense aanzet met citrus en steenfruit. Aangename frisheid in de mond en een lichte ziltige toets. Korte afdronk

