

Carinus

Chenin Blanc 2023

Wit, 100% Chenin Blanc
12,5% Alcohol
W.O. Swartland
Serveertemperatuur 6-8°C

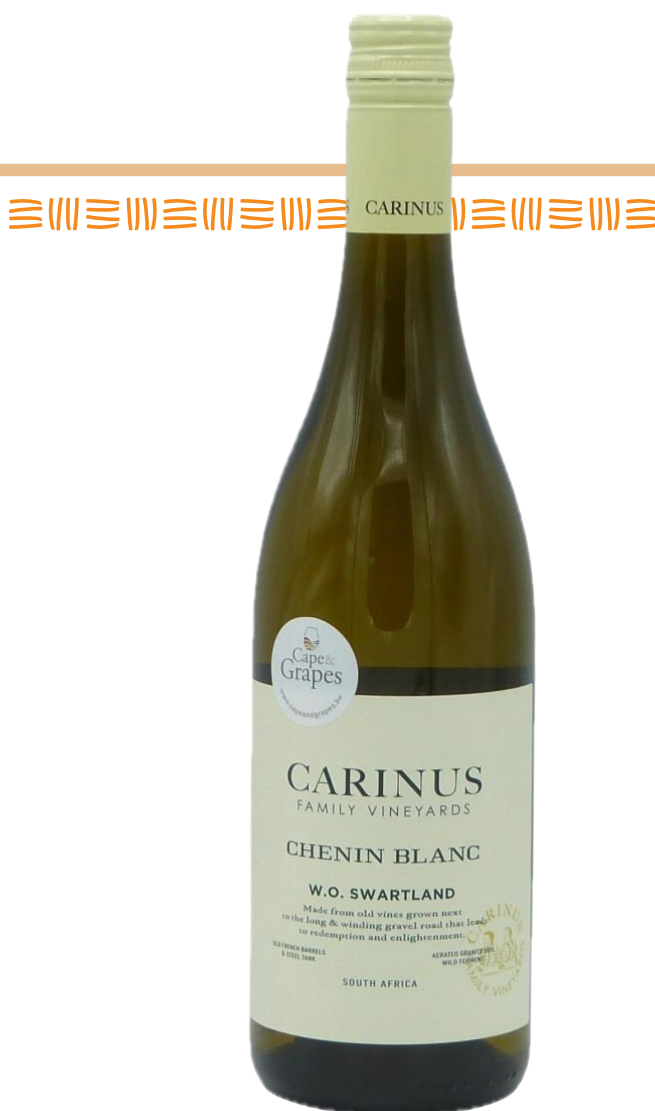
Danie en Hugo, afgebeeld in een ton op het etiket van de wijn, zijn de bezielers van het domein. De twee vrienden begonnen in 2011 met het maken van hun eigen wijnen. De Carinus Chenin Blanc komt van Swartland, in het noorden van Kaapstad. De wijn is fruitig en mineraal en heeft een perfecte balans tussen frisheid en romigheid. Hij krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot 2029.

Wijn & Gerecht

De wijn is ideaal met warme vis, gegrild of met een lichte saus, en bij lichte vleesgerechten. Hij verfrist ook de pikante of gekruide keuken. We hebben hem geproefd bij gebakken witte pens met fregula en dragon. Perfect!

Vinificatie

De ondergrond is van gedeecomposeerd graniet met een hoog ijzergehalte. De bushvine, of bosstokkie in het Afrikaans (een wijnstok dicht bij de grond, als een struik), werd aangeplant in 1981. Na de gisting rijpt de wijn gedurende 9 maanden in oudere eiken vaten van 3^{de} en 4^{de} vulling.



Licht intens, bleekgeel met een groene schijn.
Schitterend en helder.
Medium zware tranen.



Medium intense neus met citrusfruit, pompelmoes, limoen, en steenfruit, perzik, abrikoos, kweepeer. Aanwezige mineraliteit.



Intense aanzet met duidelijke mineraliteit. Volle middenmond mooi in balans met de fijne zuren. Middellange afdronk.

