

Muratie

Laurens Campher 2024

Wit – 86% Chenin Blanc, 7% Sauvignon Blanc,
6% Verdelho, 1% Viognier
14,0% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 6-8°C

Gouverneur Simon van der Stel gaf Muratie aan Laurens Campher, een jonge Duitse soldaat, in 1685. Laurens hield van zijn wijndomein maar ook van een jonge slavin, Ansela van de Caab. 14 jaar lang marcheerde hij 3 dagen om de 64 km tussen Kaapstad en Muratie af te leggen om zijn vriendin te zien. De eik die ze plantten op hun trouwdag staat er nog steeds. De wijn is fris met een mooie integratie van de houtlagering. Hij krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot 2030.

Wijn & Gerecht

De wijn vraagt een warme bereiding van vis, zeevruchten, gevogelte of wit vlees met een verscheidenheid aan smaken en texturen met een zachte saus.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst en apart gevinifieerd. De wijn bestaat vooral uit Chenin Blanc. De componenten rijpen gedurende 11 maanden in nieuwe en oude Franse eiken vaten van 500 liter. Na de rijping wordt de wijn zorgvuldig samengesteld.



Intens, licht strogeel.
Helder en schitterend.
Zware tranen.



Intense neus, geconfijte citroen,
rijpe gele pompelmoes, steenfruit,
abrikoos, nectarine en ananas.
Mineraliteit en duidelijke brioche.



Intense frisse aanzet, floraal met
vanilietoets. Filmend en vol in de
middenmond met een lichte
alcoholtoets. Lange afdronk.

