

Olifantsberg

Old Vine Chenin Blanc 2024

Wit - 100% Chenin Blanc
13% Alcohol
W.O. Breedekloof
Serveertemperatuur 8-10°C

Olifantsberg produceert eerlijke wijnen die hun terroir weerspiegelen. De Old Vine Chenin Blanc is een samenwerking met een gepassioneerde viticulteur. Zijn wijnranken werden aangeplant in 1982 in de Breedekloof Valley. De wijn is vol in de neus en de mond met zeer zachte zuren. Hij krijgt een mooie score van 90 punten in de Platter's Wine Guide. Op dronk en te bewaren tot 2029.

Wijn & Gerecht

Deze wijn past perfect bij koude visgerechten met een intense smaak. We denken aan een zalm- of tonijntartaar, gerookte zalm of sushi. Hij is ook ideaal bij koude of lauwe gevogeltegerechten, zoals een Ceasar's salade.

Vinificatie

De Old Vines zijn aangeplant op zandsteen en sedimenten. Door de diversiteit van de oude wijnranken en de verschillende rijpingsstadia worden de druiven op verschillende momenten met de hand geplukt. De volle trossen worden geperst. Na de gisting blijft de wijn 9 maanden op de gistcellen in oude eiken vaten.



Licht strogeel.
Schitterend en helder.
Zware tranen.



Intense fruitige aanzet, rijp steenfruit, perzik, nectarine, abrikoos. Kiwi en reine-claude. Bloemige en romige toetsen.



Intense romige aanzet. Rijp fruit en lactische toetsen. Ronde middenmond en rijpe zuren. Middellange afdronk.

