

Chenin blanc Premier Selection trocken Simonsvlei



ANBAUGEBIET Südafrika/Costal Region

PRODUZENT Simonsvlei International, Paarl

Gegründet wurde Simonsvlei 1945 auf eine Initiative des lokalen Weinbauern, Anthony le Roux. Sein Ziel war es, den kleinen Winzern der Region um Paarl die Möglichkeit zu geben, hochwertigen Wein zu produzieren. 1997 wurde die traditionelle Weinbaukooperative in ein modernes Privatunternehmen umgewandelt, aus den Genossen wurden Anteilseigner. Durch diese Wandlung und der Einführung eines neuen Managements wurde die Qualität und Effizienz um ein Vielfaches gesteigert. Dazu haben auch moderne Kellereiverfahren und hohe Investitionen in die Technik beigetragen.

REBSORTE 100% Chenin blanc

QUALITÄT Basis Qualität

BODENART Granit

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Strohgelb.

Duft: Herrlich frischer Duft nach Kräutern, Mandeln, Holunder und Orangenschale.

Geschmack: Fein Würzig und saftig am Gaumen.
Üppige Aromen tropischer Früchte. Voller Körper, lebendige Säure, rassig mit frischem, langem Abgang.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr Aromatisch. Voller Körper. Feinwürzig.

Saftig am Gaumen, wenig Säure.

Wer es richtig, richtig trocken will ist hier richtig! Von der Sonne verwöhnt, Aromen an Kräuter, Mandeln, Holunder und Orangenschale erinnernd, wenig Säure

WEINANALYSE Alkohol 12,0 % vol. R-Zucker 4,2 g/l Säure 5,9 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Muscheln im Sud, gegrilltem Fisch, Kürbissuppe mit Cognac, Geflügelgerichten, asiatische Küche.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**

