

Reyneke Organic Chenin Blanc

Die Chenin-Blanc-Trauben stammen aus Weinbergen, die nicht weiter als 40 km vom kühlen Atlantik entfernt liegen. Die Rebstöcke sind auf sandigen und verwitterten Granitböden gepflanzt, die das Geschmacksprofil der Trauben und des fertigen Weins verstärken. Der Wein reift für drei Monate auf der Vollhefe in Edelstahltanks, bevor er gefüllt wird. In der Nase Noten von Birne, gelbem Pfirsich, reifer Zitrone und Golden-Delicious-Apfel. Auch ein Hauch von Ananas ist zu erkennen, wenn sich der Wein etwas mehr öffnet. Am Gaumen viel reife Frucht mit einer schön ausbalancierten Säure. Jetzt schon gut zugänglich.

Erzeuger:	Reyneke Wines
Anbaugebiet:	Stellenbosch
Rebsorte:	Chenin Blanc
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Südafrika
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Chicken Pad Thai, Fish and Chips, Avocado-Salat mit geräucherter Forelle
Artikel-Nr.	65192
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ZA-BIO-154
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	143
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	ausgewogen

