

## BIODYNAMIC Chenin Blanc W.O. Stellenbosch

Die Trauben für diesen reinsortigen Chenin Blanc stammen aus den beiden ältesten Weinbergen des Weinguts. Die Reben wurden dort Mitte der Siebzigerjahre angepflanzt. Die fast 50 Jahre alten Rebstöcke haben zwar nicht mehr viel Ertrag, sorgen aber für eine unglaubliche Tiefe. Der Ausbau erfolgt in einer Kombination aus französischen Barriques in zweiter Füllung und in großen Holzfässern (Foudrés) mit 2.500l Kapazität. Der Wein reift für zehn Monate auf der Hefe, bevor er auf die Flasche gezogen wird. In der Nase wunderbare Aromen von Zitrone, Orangenblüten, Birne und gelbem Apfel. Am Gaumen vielschichtig mit schönem Schmelz und einem langanhaltenden Abgang.

JG 2022 93/100 Punkte Tim Atkin

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:	mediterranem Hühnchensalat mit knusprigem Speck, Steinpilz-Risotto
Artikel-Nr.	65205
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	ZA-BIO-154
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	45
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	3,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	Holzfass

