



BOSCHENDAL RACHEL'S CHENIN BLANC

42645



Asiatisk



Fjerkræ



Salater



Skaldyr

BESKRIVELSE

Boschendal

Rachel's Chenin Blanc

Denne vin er lavet af druer, der stammer fra 25 år gamle vinstokke, der vokser som buske uden opbinding. Normalt giver markerne et lille udbytte, men en koncentreret most. Området er kendt for at give de bedste hvidvine fra Chenin Blanc.

Høsten foregår udelukkende ved håndkraft og finder sted tidlig om morgenen, medens det endnu er køligt. Druerne blev høstet fuldmodne og gæringen blev stoppet før vinen blev knastør. 90% blev gæret i rustfri ståltanke ved en temperatur på 15°C, 10% blev gæret i ældre træfade af fransk eg. Gærresterne blev hver uge rørt op i vinen for at give den fylde.

Boschendal var det første vinfirma, der gærede Chenin Blanc på træfade. Resultatet er en mild og fyldig hvidvin med en udpræget eksotisk aroma. Smagen er præget af frugt.

Idel vin til en sommerfrokost, karrymuslinger, kylling, fiskegryde og især asiatiske retter. Det er den bedste Chenin Blanc Boschendal har lavet til dato.

Land

Sydafrika

Region

Coastal Region

Distrikt

Western Cape

Årgang

2022

Alc %

14.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Chenin Blanc

Anvendelse

Asiatiske retter, Fjerkræ, Salater, Skaldyr

Drueandel

Chenin Blanc 100%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Halv tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0