



BOSCHENDAL PAVILLION CHENIN BLANC

42690



Fisk, fed



Fjerkræ

BESKRIVELSE

Boschendal Pavillion

Chenin Blanc

De yderste skud på vinstokkene til denne fremragende vin blev beskåret fra juli frem til august, således at der kun var to til tre drueklaser pr. gren. Uens modnede klaser blev senere fjernet for at øge smagskoncentrationen i de tilbageblivende klaser.

60% af druerne er høstet ved håndkraft i de tidlige morgentimer og resten i de kølige aftener, for at bibeholde flest mulige smagsnuancer.

Efter en let presning af druerne blev de gæret ved lav temperatur i ståltanke, hvilket muliggør de friske og naturlige drue

Denne delikate hvidvin fra Boschendal udviser en sand eksplosion af frugtagtige smagsnuancer, såsom melon, kiwi og pære, efterfulgt af spændende strejf af krydderier.

De perfekt afbalancerede smagsnuancer giver vinen en god harmoni og længde. Vinen udviser desuden en særdeles delikat friskhed gennem hele nydelsen.

En kompleks vin der bør nydes til flødeholdige saucer, røget fisk eller retter med fjerkræ.

Land

Sydafrika

Region

Coastal Region

Distrikt

Western Cape

Årgang

2022

Alc %

13.5

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Chenin Blanc

Anvendelse

Fisk, fed, Fjerkræ

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