

2018 LEEUWENKUIL CHENIN BLANC SWARTLAND

SYDAFRIKA, WESTERN CAPE, SWARTLAND

Forfriskende og sprød

Fin strågul i glasset med smukke gyldne reflekser. Bouqueten byder på noter af grønne æbler, ferskner og tropiske frugter. I ganen fornemmes vinen raffineret og aromatisk med en frisk afslutning.

Server Leeuwenkuil Chenin Blanc til lette retter med fisk, skaldyr, lyst kød eller salater. Vinen kan også med fordel nydes alene. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Vinstokkene, hvorfra Chenin Blanc-druerne til denne vin kommer, vokser i veldrænede marker i Swartland. Stokkene er 28 år gamle og giver druer af høj kvalitet. Druerne høstes i flere tempi, når druerne har det ønskede sukkerindhold. Høsten foregår i de tidlige morgentimer i midten af februar måned. Straks efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de afstilles og presses forsigtigt, så kernerne skånes. Her gennemgår vinen en kontrolleret gæring med naturligt gær i fermenteringstanke af rustfrit stål. Vinen hviler i 6 måneder, inden den aftappes.

