Whalehaven Chardonnay " Sandstone Strata", "Upper Hemel en Aarde", South-Africa



Whalehaven Chardonnay 'Sandstone Strata' is een uitzonderlijke wijn die de essentie van de Boven-Hemel-en-Aarde vallei belichaamt. Deze wijn is het resultaat van een wijnmaakfilosofie die de nadruk legt op zuiverheid en finesse, geïnspireerd door de unieke zeegezichten en de majesteit van de walvissen die elk jaar terugkeren om op te treden in de baai van Hermanus. Elke fles vertelt het verhaal van geduld en precisie, en weerspiegelt de natuurlijke schoonheid en rijkdom van het lokale terroir.

Oorsprong: De Boven-Hemel-en-Aarde Vallei geniet van een koel, gematigd klimaat, beïnvloed door de nabijheid van de oceaan, waardoor de druiven langzaam en optimaal kunnen rijpen. De zandsteenbodems geven de wijn een kenmerkende mineraliteit, terwijl de zeebries voor een verfrissende zuurgraad zorgt.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om een optimale selectie van de trossen te garanderen. Na een schilweking wordt de most gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt vervolgens enkele maanden op fijne droesem om zijn complexiteit te ontwikkelen, voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: In de neus onthult deze Chardonnay complexe aroma's van melba toast, turf, Drambuie en specerijen, die evolueren naar tonen van abrikoos, perzik en gele appel met een vleugje zeenevel. In de mond onthult hij smaken van rijp steenfruit, vermengd met toetsen van toast, geroosterde amandelen en abrikozen clafoutis, ondersteund door een levendige zuurgraad en een vleugje grapefruit.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past perfect bij zeevruchten, gegrilde vis en licht gekruide gevogeltegerechten. Hij past ook heel goed bij harde kazen en vegetarische gerechten op basis van geroosterde groenten.