Chardonnay, Private Collection, Swartland Winery



Deze chardonnay uit het Swartland, die een sprankelende frisheid combineert met een natuurlijke elegantie, biedt bovendien een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. De wijnstokken worden in een kopvorm gesnoeid, zodat de bladeren een soort zonnescherm vormen en de druiven niet verbranden, aangezien de wijngaard 70 km ten noorden van Kaapstad ligt, in het binnenland van het Swartland.

Oorsprong: Deze wijn komt uit het Swartland, een regio ten noorden van Kaapstad die wordt gekenmerkt door glooiende heuvels en een grote verscheidenheid aan bodems. Het warme klimaat wordt echter getemperd door de verkoelende invloed van de bries van de Atlantische Oceaan.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De druiven worden in de vroege ochtenduren met de hand geoogst om hun versheid te behouden, waarna ze worden ontsteeld en voorzichtig geperst. De koude gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij 12 °C gedurende 10 tot 14 dagen. De wijn wordt vervolgens gestabiliseerd, gefilterd en gebotteld na een korte rijping in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit en de aromatische levendigheid te behouden.

Degustatie: De neus opent met heldere aroma's van verse meloen, witvruchten en subtiele tonen van butterscotch. De smaak is soepel en evenwichtig, gekenmerkt door een mooie frisheid, een zachte textuur en een langdurige, delicate afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij zeevruchten, gegrilde of gepocheerde vis, maar ook bij lichte pastagerechten en gerechten met room.