Chenin Blanc, Private Collection, Swartland Winery



Zuid-Afrika is tegenwoordig een van de grootste teeltgebieden voor Chenin Blanc ter wereld. In het Swartland, zo'n 70 km ten noorden van Kaapstad, wordt de Zuid-Afrikaanse hitte op harmonieuze wijze getemperd door de invloed van de oceaan, wat een ideaal klimaat biedt voor jonge Chenin-wijnen. De wijnstokken worden in de beker-vorm gesnoeid en krijgen zo meer bladeren om de druiven beschermen tegen de zon.

Oorsprong: Deze wijn komt uit het Swartland, ongeveer 70 kilometer ten noorden van Kaapstad, een regio die wordt gekenmerkt door glooiende heuvels, gevarieerde bodems en een warm klimaat dat wordt getemperd door de zeewind van de Atlantische Oceaan.

Druiven: Chenin Blanc

Vinificatie: De druiven worden in de vroege ochtenduren met de hand geoogst om hun versheid te behouden. Na het ontristen en zacht persen wordt het sap gekoeld en vervolgens bij een lage temperatuur, rond de 12 °C, gedurende 10 tot 14 dagen gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. De wijn wordt vervolgens gestabiliseerd, gefilterd en gebotteld om de puurheid van het fruit en de aromatische levendigheid te behouden.

Degustatie: De neus is expressief, met een mix van aroma's van groene appel, ananas en guave, geaccentueerd door tonen van grapefruit. De smaak is levendig en fris, gedragen door smaken van tropisch fruit, citrusvruchten en een kruidige toets, met een frisse en lang aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn is heerlijk als aperitief en past uitstekend bij gegrilde vis, gegrilde kip met een lichte roomsaus, visbeignets of salades met avocado en inktvis.