Olifantsberg Lark Chenin Blanc 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze monocépage chenin blanc komt van één wijngaard, aangeplant in 2006 op zo'n 300 m hoogte, op zandsteen over kleischalie. De trossen worden in hun geheel geperst en vergisten spontaan, waarna de wijn ongeveer 10 maanden rijpt op foudres en vaten van 500 liter. De Lark scoort in de gidsen telkens boven de 90 punten. Lichtgeel. De neus geurt naar kamperfoelie, citroen, perzik en steenfruit, met een zekere mineraliteit. In de mond vlezig van textuur en mooi gebalanceerd, met een zachte aanzet en een elegante, frisse afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 10° bij visgerechten met saus, eventueel met een oosterse toets, of bij witschimmelkaas.

Regio: Breedekloof is een wijndistrict in de Breede River Valley, tussen Worcester en de Du Toitskloofpas, op zo'n uur rijden van Kaapstad. Het wordt omringd door de Slanghoek-, Du Toitskloof- en Hex River-bergen en telt zo'n 13.000 ha wijngaard, ongeveer 14% van de Zuid-Afrikaanse aanplant. Het is het belangrijkste chenin blanc-gebied van het land. Het mediterrane klimaat met voldoende regen en koele berglucht helpt de zuren te bewaren; de bodems variëren van alluviale grond in de vallei tot zandsteen en schalie op de hellingen.

Het wijndomein: Olifantsberg ('olifantenberg') ligt op de noordwestelijke hellingen van het Brandwachtgebergte, boven de vallei van de Breede-rivier, zo'n kwartier ten westen van Worcester. Sinds 2015 is Elizma Visser er wijnmaakster en wijnbouwkundige; in 2021 riep Tim Atkin haar uit tot Young Winemaker of the Year. De wijngaarden liggen tussen 220 en 480 m hoogte op schalie en kleischalie met veel kwarts, en lager op de helling op zandsteen. De quasi constante wind en de grote verschillen tussen dag- en nachttemperatuur zorgen voor een koel microklimaat en houden schimmelziektes op afstand. Veel percelen zijn dicht aangeplant, tot 7.500 stokken per hectare, en de rendementen zijn laag. Olifantsberg focust op Rhônedruiven en droogtebestendige rassen zoals grenache, syrah, mourvèdre, carignan, roussanne en grenache blanc, naast chenin blanc en pinotage. In de kelder, die op zonne-energie draait, wordt elk perceel apart en spontaan vergist en rijpen de wijnen op oude vaten, foudres en betonnen eieren.

Meer info op www.olifantsberg.com

Bewaartijd	4-5 jaar
Domein:	Olifantsberg
Appellatie:	Breedekloof
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chenin Blanc