

Olifantsberg Grenache Blanc 2023

Beschrijving

Karakteristieken: De wijngaarden van deze Grenache Blanc liggen op 450m hoogte en zijn noordwest gericht zodat ze minder zon krijgen in de namiddag. Het resultaat is een frisse en elegante grenache ! Na de pluk rijpt de wijn 10 maanden op gebruikte eik. Dit geeft hem complexe aroma's en een diepe smaak. De neus geeft aroma's van bloemen en perzik met een lichte kruidigheid. De smaak is mooi in balans met een zachte aanzet die eindigt in frisheid.

Food Pairing: Serveer aan 7-8° bij een bouillabaisse, kaas, wit vlees of een visgerecht met saus.

Regio: Het Breedekloof district in de Regio van de Breede River Valley is een erg kleine wijstreek met zo'n 20 wijnboeren. In de schaduw van de Olifantsberg is het nochtans een ideale omgeving om goede wijnen te maken.

Het wijndomein: Dit kleine 5Ha wijngoed is sinds 2003 in handen van de Nederlandse familie Leeuwerik. Hun wijngaarden liggen op 250-450m hoogte op de hellingen van het Brandwacht gebergte. Door deze hoogte en de vrijwel constant blazende wind met de naam "Cape Doctor" is er een koel microklimaat. waardoor er voldoende afkoeling is de in toch wel warme Kaap. De wind verhindert ook dat er schimmelziektes ontstaan op de ranken. Dit familiedomein was oorspronkelijk gericht op chenin blanc maar ook de wijnen van grenache blanc en gris, pinotage en grenache noir scoren hoog.

Meer info op www.olifantsberg.com

Bewaartijd	4-5 jaar
Domein:	Olifantsberg
Regio:	Breede River Valley
Appellatie:	Breedekloof
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Grenache Blanc