

Olifantsberg Old Vine Chenin Blanc 2025

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Chenin Blanc scoort hoog in alle gidsen en is gemaakt van 100% chenin blanc. Na de pluk rijpt de wijn enige tijd op gebruikte houten vaten om tot volle ontbloeiing te komen. De neus is discreet met noties van citrus, rijp fruit en een zekere mineraliteit. De mond is mooi gebalanceerd met een zachte aanzet en een elegant einde met frisheid.

Food Pairing: Serveer aan aan 8° bij visgerechten met saus, eventueel met een oosterse toets. ook passend bij witschimmelkaas.

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
Appellatie:	Breedekloof
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chenin Blanc