



Chenin Blanc 21 Gables

Cape Town WO, Spier

Zu Ehren des architektonischen Erbes

Beschreibung:

Bei Spier wird viel Wert auf den Erhalt des kulturellen Erbes gelegt, deshalb hat man diesen Chenin Blanc zu Ehren von 21 kapholländischen Giebeln benannt, die die Gebäude der Farm zieren. Die Früchte für diesen Wein stammen von einem rund 40 Jahre alten Weinberg, der sich in den Hügeln von Tygerberg in der Nähe von Kapstadt befindet – die niedrigen Erträge wurden ausschließlich von Hand geerntet. Die Gärung erfolgte in Fässern aus französischer Eiche unterschiedlicher Größe, um den Einfluss des Holzes perfekt dosieren zu können. In der Nase mit saftiger Pfirsich- und Birnenfrucht, dazu Noten von getrockneter Aprikose und ein Hauch von Eichenwürze. Der Gaumen ist jugendlich frisch, zugleich aber wunderbar üppig, mit köstlicher Säure und einem geschmeidigen Fruchtkern.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Spier

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1310123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin Blanc 21 Gables

Cape Town WO
Spier

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.