



Chenin Blanc Cellar Selection

Coastal Region WO, Kleine Zalze

Eine Explosion von reifen Zitrusfrüchten

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Chenin Blanc stammen von ausgewählten Weinbergen in Stellenbosch, Paarl und Swartland. Alle Parzellen wurden bei optimaler Reife geerntet und separat vinifiziert. Dabei wurden die Weine bei niedrigen Temperaturen mit ausgewählten Hefestämmen vergoren, um die spezifischen Eigenschaften jedes Weinbergs gezielt hervorzuheben. Nach der Gärung reifte der Wein weitere vier Monate auf der Hefe, bevor mit viel Fingerspitzengefühl die finale Cuvée zusammengestellt wurde.

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:	Kleine Zalze
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Artikelnummer:	1272925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin Blanc Cellar Selection

Coastal Region WO
Kleine Zalze

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.