



Chenin Blanc Steen op Hout

Stellenbosch WO, Mulderbosch

Terroir und Ausbau perfekt kombiniert

Beschreibung:

Ein charmanter und sehr zugänglicher Chenin Blanc, dessen Fermentation zu etwa einem Drittel in einer Kombination aus neutralen französischen Eichenfässern und 1500-Liter-Foudrés stattgefunden hat. Das Resultat ist ein überaus fein strukturierter Chenin Blanc, der sich in der Nase mit viel sortentypischer Aromatik präsentiert, die von reifem Steinobst und tropischer Frucht geprägt ist, dahinter zeigen sich feinwürzig-erdige Noten und ein subtiler Hauch Feuerstein. 'Steen op Hout' – Stein auf Holz, so lautet der Name des Weines und so schmeckt er auch: Intensiv fruchtig, finessessenreich und ausgewogen, dabei terroirbetont, mineralisch und mit perfekt eingebundener Säurestruktur.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Mulderbosch

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1273825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin Blanc Steen op Hout

Stellenbosch WO
Mulderbosch

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.