

Naam van de wijn: Steenberg – 1682 Brut Chardonnay NV

Producent: Steenberg

Herkomstbenaming: Méthode Cape Classique, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): Chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

Het overweldigend mooie Steenberg werd opgericht in 1682 door de Duitse immigrante Catharina Ras. Zij kwam een lease overeen met Simon van der Stel, de gouverneur van onze toenmalige Kaapse kolonie. In 1688 werd zij ook de eerste vrouw in Afrika die eigenaar werd van een boerderij, die tevens de oudste in de Kaap is. Destijds droeg het nog de naam "Swaaneweide", zo vernoemd na een vergissing door Catharina, die de vele, ook vandaag nog, aanwezige spoorwiegganzen in eerste instantie voor zwanen hield. In het natuurschoon van de Constantia vallei ligt het landgoed, op zo'n 20 minuten van Kaapstad. Je vindt er één van de best beoordeelde 5* hotels van Afrika met dito restaurant en bistro, een 18 holes golfbaan en een hypermodern wijnbedrijf waar een enthousiast team met veel knowhow, jaar in jaar uit superbe wijnen maakt. Na vele investeringen in klimaat- en bodemanalyses, werd een nieuw herplantings-programma opgesteld om dit mogelijk te maken. De ondergrond van de circa 60 hectare wijngaarden bestaat voornamelijk uit verweerde, uiteengevallen graniet. Ze worden met veel respect voor moeder bewerkt. De filosofie is dat 'de wijnen groeien in de wijngaard en worden verzorgd in het wijnbedrijf'. Een bedrijf om in al zijn facetten de 'goosebumps' van te krijgen!!



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven zijn afkomstig van verschillende, geselecteerde wijngaarden van Steenberg in Robertson, Darling en Bonnievale. Ze worden met de hand geoogst wanneer de suikerwaardes in de druiven nog wat lager zijn en de zuurgraad hoger is. De druiventrossen worden net als in de Champagne in hun geheel zachtjes geperst om zo een verfijnde smaakstructuur in de wijn te verkrijgen. Na de eerste gisting op tank, volgt de tweede gisting op fles waar de wijn zijn fijne bubbels ontwikkelt. Aansluitend blijft hij voor 12 tot 18 maanden in contact met het fijne gist alvorens dit middels het dégorgement eruit wordt gehaald.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

De geur trakteert op een mix van brioche, verse groene appels en fijne kruiden. De frisse, ronde smaak vult de mond met een aangename complexiteit. Een knapperige zuurgraad die doet denken aan zestes van limoen, wordt afgewisseld door een zacht kruidig en subtiel getoast aroma. Drink deze verrukkelijke wijn in zijn jeugd op circa 7° a 9° C.

Culinair advies: subliem apéritief maar ook zeer geschikt als begeleider van rauwe of om en om gebakken/gegrilde 'coquilles' of mooie witte zeevis.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: De wijnmaker is uitgeroepen tot 'Young Winemaker of the Year' in Zuid Afrika.

Smaaktype: Fris, elegant en aromatisch

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne