

Naam van de wijn: Steenberg – Chardonnay Sphynx

Producent: Steenberg

Herkomstbenaming: Western Cape, 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 spoorwiekganzen 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. De druiven uit Robertson regio worden vergist op grote, Frans eiken vaten. Die uit Darling vergisten met hun eigen gist op nieuwe, Frans eiken vaten van 225 liter. Tot slot de druiven uit Elgin; een aromatische gistcultuur zet de druivensuikers om in alcohol en koolzuurgas. De vergisting vindt plaats op gebruikte, Frans eiken vaten. Voor dit proces en korte rijping verblijven de wijnen drie maanden op hout. De malolactische gisting (appelzuur wordt omgezet in melkzuur) heeft voor een deel plaats om de wijn zo ook meer frisheid te laten behouden. Hierna worden de wijnen overgebracht naar roestvaststalen vaten, geblend en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

Aromatische traktatie met uitnodigende geuren van citrus, steenfruit en subtiele rokerige en kruidige aroma's van het houtgebruik. De smaakpapillen worden gepoetst met de frisheid van limoen en citroen en vervolgens in de watten gelegd met de zachte, ronde fruitigheid van kweeper en steenfruit met de toegift van een fijne, aardse kalktoon. De frisheid zorgt weer voor een fruitgedragen heerlijke, lange afdronk.

Culinair advies: Ideaal als begeleider van gebakken/gegrilde visgerechten en schaal en schelpdieren, maar ook witvlees, als kalf en kip.

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

Smaaktype: Fris, volfruitig, aromatisch met houtrijping

Glasadvies: Riedel Montrachet