

Naam van de wijn: Liefland Vineyards Chenin Blanc Old Vines

Producent: Liefland Vineyards

Regio: Paarl, Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): chenin blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, zacht, fris en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, gerookte zalm, salades, beenham, gegrilde venkel, kip of kalkoen, en sushi en sashimi.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.

Wijnbedrijf:

Regio: De druiven zijn voornamelijk afkomstig uit Agter Paarl, een klein bassin dat is ingesloten tussen Paarl, Paardeberg en Durban. Heerlijk afgelegen en hartstikke centraal op 3 kwartier van Kaapstad, met een mediterraan klimaat en een bodem van graniet en leisteen.

Wijngaard & Vinificatie: De Chenin Blanc Old Vines van Liefland Vineyards wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van wijngaarden in de Paarl-regio. Na de oogst worden de druiven in de vinificatiekelder direct ontsteeld en geperst. Het sap krijgt ongeveer 24 uur gekoeld rust, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna laat men het schone sap temperatuur-gecontroleerd (15°C) de alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na 2 weken wordt de jonge wijn deels overgestoken op schone rvs-tanks en deels op gebruikte eikenhouten barriques, waarbij speciaal geselecteerde gisten worden toegevoegd. Na enkele maanden rijping wordt de wijn geassembleerd, geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, meloen, perzik en iets van bijenwas. In het smaakpalet tonen van citroenschil, appel, ananas en een hint van kokos en amandelen, die gepaard gaan met een frisse afdrank met fraaie zuren.

