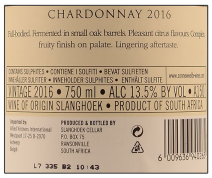
Zonneweelde
2016 Private Selection
Chardonnay - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Lichte strogele kleur. Aroma's van ananas en citrusaroma's worden aangevuld met perzik, vanille en karamel. Het hout in de neus komt terug op het palet en wordt meegenomen in de lang aanhoudende finale. Lekker bij gegrilde visgerechten zoals scampi's en tonijn, maar ook bij gevogelte.

Klimaat:

Het Zonneweelde klimaat is koeler dan in veel andere gebieden die op 34 graden ten zuiden van de evenaar liggen.

Ondergrond:

Rotsachtige grond.

Vinificatie:

De druivenstokken zijn 15 jaar oud. Handmatig geoogst in de periode begin maart. Fermentatie 18 dagen in 100% Frans eiken. Drie maanden contact met droesem. 1 jaar rijping op Frans eiken houten vaten, waarvan gedeeltelijk op nieuwe en 1 tot 2 jaar oude vaten.

ZONNEWEELDE

Breedekloof is een van de jongste wijnregio's van Zuid-Afrika en was vooral bekend om zijn bulkwijnen. In samenwerking met de Slanghoek Winery wil Zonneweelde echter een gamma van wijnen aanbieden die kunnen concurreren met de betere wijnen van appellaties als Stellenbosch, Paarl, Darlington en andere bekendere regio's. Momenteel bestaat de wijnregio van Breedekloof slechts uit 22 producenten. Samen willen ze de kwaliteit van hun vallei gevoelig verhogen. Zonneweelde en Slanghoek zijn bij deze voortrekkers. De topwijnen van Zonneweelde Vineyards worden beperkt gemaakt en komen van de beste kavels in de wijngaard. De druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd en worden gemaakt en opgevoed zoals het de betere klassewijn betaamt. Voor keldermeester Pieter Carstens en zijn team is Zonneweelde een grote uitdaging en de trots van de Breedekloof vallei.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl