



Chenin Blanc Touch of Oak WO Tulbagh

Rijk's
Südafrika, Tulbagh

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen. Der Traubenmost wird kühl vergoren, um die Frische und Fruchtigkeit im Wein zu unterstützen. Der Wein lagert für knapp ein Jahr auf der Feinhefe, was dem Wein seinen Schmelz und das crèmeige Mundgefühl verleiht. ca. 1/4 des Weines werden in Französischen Einchenfässern gelagert und verfeinert und nach der Lagerung mit dem im Tank vergorenen Anteil (75 %) verschnitten, um ihm eine dezente holzige Note zu verleihen.

Charakter

Helles Gelb; In der Nase viel tropische Fruchtaromen mit Pfirsich, Mango und Litschi, dazu duftet der Wein nach frischen Zitrusfrüchten mit köstlichen Quittennoten und leicht gerösteten Pinienkernen. Die vielfältigen Aromeneindrücke wiederholen sich am Gaumen. Der Wein zeigt viel Trinkfluss und die subtilen Eichtentöne im Wein unterstreichen den fruchtigen Charakter dieses grosszügigen Chenin und sorgen für perfekten Genuss. Seine erfrischende Säure gibt dem Wein Pfiff und eine schöne Balance.

Konsumhinweis

Helles Fleisch, Geflügel, Kalb, Braten, Krustentiere wie Hummer an cremiger Sauce

Technische Details

Traubensorten:	100% Chenin Blanc
Trinkreife:	- 2030
Alkohol:	14 Vol.-%
Hinweis:	Enthält Sulfite