

Art.-Nr.: 50303

## KAAPZICHT ESTATE KLIPRUG CHENIN BLANC



<b>REBSORTEN</b>	Chenin Blanc
<b>HERKUNFT</b>	Südafrika
<b>ANBAUREGION</b>	Stellenbosch
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Origin
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	2,9 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Chenin Blanc

### BODEN

Alte im Jahr 1982 gepflanzte Buschreben mit einem Maximalertrag von vier Tonnen je Hektar. Ungewässerte granitreiche Böden mit krümeligen Lehm. Der Name "Kliprug" kommt aufgrund der zahlreichen Steine im Weinberg

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann ohne Behandlung gepresst. Der Saft wird einen Tag ruhen gelassen, bevor er in Fässer gelassen wird und auf natürliche Weise vergoren wird, bis er trocken ist. Der Wein wird einmal im Monat gerührt (Bâtonnage) und fast ein Jahr lang in den 300,400 und 500 L Fässern aus französischer Eiche gelagert, bevor er abgefüllt wird. Wunderbare sonnenreife gelbe Frucht mit knackigem Apfel, frischer Ananas und einem Hauch von Eiche. Am Gaumen ist er mittelkräftig und frisch, aber mit fleischiger Textur und gutem Gewicht. Ein reich und fruchtig im im mittleren Gaumenbereich und mit knackigem, trockenem Abgang. Passt zu leichten Fischgerichten, scharfen Speisen, Schalentieren und mildem Käse