2017 BELLINGHAM HOMESTEAD RANGE CHENIN BLANC

SYDAFRIKA, WESTERN CAPE, PAARL



Moden frugt, fyldig vin med behagelig eftersmag

Vinen har en delikat gylden farve med lyse reflekser. En indbydende duft af ristet brød med smør strømmer op fra glasset. Honning, marmelade og pærer i smagen afsluttes med en forfriskende eftersmag af citrus og lime.

En fremragende ledsager til kraftfulde fiskeretter som f.eks. laks.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Chenin Blanc-druerne kommer fra vinmarker beliggende i Voor Paardeberg, som er kendt for sin skifer- og granitholdige jord. Her er somrene varme og lange i lighed med klimaet i middelhavslandene, og det er ideelt til druer som Shiraz og Chenin Blanc. Druerne, som vokser på 25 år gamle vinstokke, håndplukkes i midten af februar. De presses i hele klaser, koldstabiliseres og gæres naturligt i brugte fade af fransk egetræ. Vinen lagres syv måneder i franske egetræsfade, inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Bellingham's historie begynder i 1693, hvor de første 1000 vinstokke blev plantet af hollænderen: Gerrit Janse van Vuuren og hans hustru. I 1943 overtog Bernard Podlashuk vinhuset og startede den innovation, der stadig styrer firmaet i dag. Den første rosévin i Sydafrika i 1949 og den første Shiraz i 1956 viser, hvordan man fra start har ville udvikle sig. I dag er Bellingham stadig forrest med at udvikle nye spændende vine og højne kvaliteten af sine klassikere.

Manden i marken, Stephen Joubert, og vinmageren i kælderen, Niël Groenewald, deler et ønske om at fremtrylle vine med stor typicitet for jordbunden og druerne. Vine med kraftfuld struktur og en stil der passer til forbrugerens ønske.