

CHENIN BLANC, WO ROBERTSON SOUTH AFRICA

CHF 18.50 **inkl. MwSt.**

Jan Harmsgat

Region: Swellendamm / Südafrika
Jahrgang: **2020**
Kategorie: fruchtiger Weisswein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Chenin blanc 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 347-1-2-1
Kategorien: Jan Harmsgat, Südafrika, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Man mag sich uneins sein, ob nun der Chenin Blanc oder der Pinotage den stärkeren Anspruch darauf haben, Südafrikas charakteristischste Rebsorte zu sein. Mit knapp 19'000 Hektar Rebfläche ist der Chenin Blanc jedoch die am häufigsten angebaute Sorte am Kap. In Südafrika wird somit fast doppelt so viel Chenin angebaut, dort auch Steen genannt, wie in Frankreich.

Wie der Name schon erahnen lässt, stammt diese alte Rebsorte aus der Region Anjou im französischen Loire-Tal und soll dort im 9. Jahrhundert erstmals angebaut worden sein. Im 15. Jahrhundert wurde sie dann Chenin Blanc genannt und als Solche erstmals namentlich erwähnt. Mitte des 17. Jahrhunderts gelangten die ersten Chenin Reben nach Südafrika.

Eine der Stärken des Chenin Blanc ist zweifellos seine Vielfalt. So teilt man am Kap die Chenin Blanc Weine gar in verschiedene Kategorien ein. Der Chenin Blanc von Jan Harmsgat ist ein exzellenter Vertreter der Kategorie frisch und fruchtig, mit ausgewogener Mineralität und charakterisiert eindrücklich das Terroir, also Boden, Klima und die geographische Lage seines Anbaugebiets.

Degustation:
In der Nase tropische Aromen von Limette, Melone, Mango und Ananas, etwas Birnen, sowie einen Hauch von exotischem Honig. Am Gaumen rund und komplex. Die Geschmacksfülle und -persistenz wird durch eine straffe, natürliche Frische intensiviert, die dem Wein ein Gesamtgefühl von Leichtigkeit verleiht und einem knackigen Finale endet.

Ideal zu: Sushi, gegrilltem Fisch, Muscheln und Krustentieren, Risotti, cremigen Pilz- und Nudelgerichten. Herrlicher Aperitif Wein.

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha
Haltungssystem: Guyot System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben, klassische Weisswein-Vinifizierung

Ausbau:
6 Monate in Französischen Barriques, danach 10 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 5.6 g/l
Gesamtsäure: 7.6 g/l