

CHENIN BLANC BARREL FERMENTED 2023



Stellenrust, Stellenbosch

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Gelber Apfel
Apfelschale
Mirabelle
Quitte
Getoastetes Brot
Brioche

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

körperreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Lagerung

teils neues
Barriquefass

