

# CHENIN BLANC BARREL FERMENTED 2023



Stellenrust, Stellenbosch

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

Lagerung

teils neues  
Barriquefass

