WEIN & KAP
WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

KAAPZICHT CHENIN BLANC BUSH VINE KLIPRUG 2021

Winemaker: Danie Steytler jun. W.O. Stellenbosch

Der Name Kaapzicht (Kap Aussicht) kommt von der wunderschönen Aussicht auf den Tafelberg und auf Kapstadt. Die Winzerfamilie Carin und Danie jun. Steytler führt das Weingut in 4. Generation.

Jahrgang	2021
Wine of Origin	Stellenbosch
Kategorie:	Weisswein
Rebsorte:	100 % Chenin Blanc
Geschmack:	Restzucker 3.2 gr pro Liter
Kurzbeschreibung:	Perfekt als Aperitif, leichter Sommer-Wein
Alkohol:	14 Vol.
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Servierempfehlung:	Poulet an Zitronensauce, Crevetten Cocktail, Apéro
Auszeichnung:	Platter's ****
Website	www.kaapzicht.co.za

KLIMA/TERROIR

Die Farm ist ein Teil der Bottelary Road ausserhalb Stellenbosch. Dieses Gebiet gilt als mildes Klima welches von kühlen Meeresbrisen umweht wird. Die Böden sind aus altem verwittertem Granit und krümeligem Lehmunterboden auf dem die Rebstöcke gepflanzt wurden. Der Rebberg wird von den Arbeitern wegen all den zahlreichen Steinen und Felsen „Kliprug“ genannt.

Kaapzicht Estate verfügt über 174 ha Weinberge auf Hügeln mit hauptsächlich nördlicher Ausrichtung (südliche Hemisphäre!) und somit liegen diese unter direkter Sonneneinstrahlung. Die beste Voraussetzung für die Produktion von Spitzenqualitäten.

CHARAKTERISTIK

Mit natürlichen Hefen vergoren. Leuchtendes, reifes Hellgelb, duftiges, konzentriertes Bukett, erinnert an reife Pfirsiche und Ananas.

Das Holzfass ist dezent spürbar. Frisch im Gaumen, mittelkräftig mit angenehmer Textur, sehr schöne Aromatik vollreifer Früchte, trocken im Abgang, gute Balance. Schöner, aromareicher Chenin Blanc von alten Reben.

AUSBAU

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann sanft gepresst. Der Saft wird 1 Tag stehen gelassen bevor er in Fässer abgefüllt und auf natürliche Weise fermentiert wird, bis er fast trocken ist. Der Wein wird einmal im Monat umgerührt und ca. ein Jahr in 300/400 und 500L Fässern gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

DEGUSTATION

Reiche, tiefe, komplexe Nase von gequetschten gelben Früchten, weissem Pfirsich, cremig und plüschig, zeigt honigsüsse Ananas, wenig gelbe Früchte. Aromen nach reifer Quitte und Ananas mit einem Hauch von Limette. Am Gaumen angenehm leicht mit einem Hauch von Süsse und ausbalancierter Säure.

Perfekt als Aperitif oder zu leicht würzigen Gerichten wie einem Curry.