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 sehr lang kurz

ANLASS

AROMEN

Gelber Apfel Essensbegleiter

Apfelschale Mirabelle

Quitte 2021 bis 2033 Getoastetes Brot 10 bis 12°C

Brioche

Weißwein- oder Universalglas

LAGERN & SERVIEREN

STIL

körperreich erfrischende Säure mittlere Barriquenote trocken



Rebsorten

Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

Reinzuchthefe ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung teils neues

Barriquefass

