



OMSCHRIJVING

De wijn is licht strokleurig met groene tonen. In de neus komen aroma's van citrus, rijpe meloen, limoen, abrikoos en geroosterde amandelen samen met hints van vanille. Het is een volle wijn met rijp fruit en heeft een mooie aanhoudende afdronk. Deze wijn kan nog vijf tot zeven jaar rijpen en zelfs langer onder ideale omstandigheden.

VINIFICATIE

In de kelder begint de fermentatie in roestvrijstalen tanks, nadat de druiven zijn geperst en het sap is geklaard. Bâtonnage heeft elke tweede week plaats gevonden en de wijn bracht negen maanden door op vat om het perfecte huwelijk tussen de fruit- en houtsmaken te garanderen. Alleen de beste batches zijn geselecteerd voor de uiteindelijke blend. De Serie Privée-wijnen zijn ongefilterd. Met de tijd en de zwaartekracht vallen de ongewenste vaste deeltjes naar de bodem. Het resultaat is een wijn die net dat beetje extra laat zien in de neus en smaak; een diepere, rijkere, complexere en aanhoudende intensiteit.

VERKOOPARGUMENTEN

Met de hand geoogst. Negen maanden hout rijping. Druiven afkomstig van twee wijngaarden in de buurt van Stellenbosch. Ongefilterd.

AWARDS

2023 - Tim Atkin : 90/100 in 2024 | 2022 - Concours Mondial de Bruxelles : Gold in 2023

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay
Merk: Fleur du Cap
Land: Zuid-Afrika
Gebied: Stellenbosch
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Fruitig,Rond,Vol
Alcohol percentage: 14