



SMAAKOMSCHRIJVING

Deze Chardonnay met een medium body is helder van kleur met een licht strogele tint. Frisse citrustonen zijn prominent aanwezig in de neus met tropisch fruit. Dit is een fruit gedreven wijn met een mooie balans tussen zuurgraad en fruit. Het hout draagt bij aan de volheid, zonder de wijn te domineren. Een mooie balans die wordt aangevuld door een lange afdronk. Geniet nu of laat de wijn 2 tot 4 jaar rijpen.

VINIFICATIE

De druiven zijn geoogst van begin februari tot begin maart. In de kelder is het sap geklaard en ingeënt met pure gist. Voor 20% van de wijn is de gisting begonnen in de tank en later voltooid in Franse (90%) en Amerikaanse (10%) eiken vaten. De resterende 80% vergiste in tanks op Franse (55%) en Amerikaanse (45%) eikenhouten vaten. Beide zijn gedurende vier maanden in contact gehouden met het hout onder regelmatig roeren. Met als reden het mondgevoel te versterken en een rijke volle wijn te garanderen.

VERKOOPARGUMENTEN

Vier maanden houtrijping.

AANVULLENDE INFORMATIE

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