FLEUR DU CAP, SERIES PRIVÉE, CHARDONNAY UNFILTERED

OMSCHRIJVING

Een rijke en volle Chardonnay met citrus, meloen en geroosterde amandel. De textuur is romig en gelaagd, met een lange afdronk waarin rijp fruit en subtiele toast elegant samenkomen.

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

Negen maanden gerijpt op Frans eiken, ongefilterd gebotteld.

AWARDS

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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay
Merk: Fleur du Cap
Land: Zuid-Afrika
Streek: Stellenbosch
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fruitig,Rond,Vol
Alcohol percentage: 14.00

WALRAVEN•SAX