

DRINKS.

Kleine Zalze Vineyard Selection Chenin Blanc 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50058822
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Stellenbosch
Abfüller	Kleine Zalze Wine Estate, Strand Rd, De Zalze Golf Estate, Stellenbosch 7600, Afrique du Sud.
Marke	Kleine Zalze
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	7 Monate
Degustationsnotiz	cremig, frisch und ausgewogen mit aromatischen Anklängen von Pfirsich, Apfel, Melone, Eichenholz, Butter, Vanille, Zitrusfrüchten sowie Ananas.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chenin blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Pizza & Pasta

Beschreibung

Kleine Zalze klingt zwar Deutsch, kommt aber aus Südafrika. Das Weingut liegt in den sanften, sonnenerwärmten Hügeln an der Südwestspitze des afrikanischen Kontinents. Die Lage zwischen den urbanen Zentren von Kapstadt, Stellenbosch und Strand ist aber nicht nur für den Weinanbau attraktiv: Rund um die Kellerei lassen sich weitere aufregende Landnutzungsarten vorfinden. Ob Golfclubs, Gewerbegebiete, Luxushotels, Reitclubs, Regionalflughäfen oder Wohngebiete - das Wine Estate befindet sich in bester Gesellschaft. Die Reihe Vineyard Selection von Kleine Zalze umfasst Rot- und Weissweine verschiedener Sorten wie etwa Grenache, Shiraz oder Sauvignon Blanc. Hier im Fokus steht die Rebsorte Chenin Blanc, die schon im 9. Jahrhundert in Frankreich angebaut wurde. Das Hauptanbaugebiet der ertragreichen Weissweinsorte liegt heute jedoch in Südafrika, wo sie im 17. Jahrhundert durch französische Siedler eingeführt wurde. Für den 2022er Jahrgangsw Wein wählte man Rebstöcke mit einem Durchschnittsalter von 30 Jahren und einem mittleren Ertrag von 6000 kg/ha. Die Trauben wurden früh morgens per Hand geerntet, zerdrückt und 24 Stunden lang mazerieren gelassen. Das Team rund um Alastair Rimmer sammelte dann den eigentätig abgelaufenen Saft und liess ihn nach einer Standzeit von einem Tag in gebrauchten Eichenfässern sowie Amphoren fermentieren. Für den Ausbau liess man sich weitere sieben Monate Zeit. Das Lagerpotential des Weissweins beträgt bis zu zehn Jahre.