

DRINKS.

Kleine Zalze Vineyard Selection Chenin Blanc 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50058822
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Kleine Zalze Wine Estate, Strand Rd, De Zalze Golf Estate, Stellenbosch 7600, Afrique du Sud.
Marque	Kleine Zalze
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	7 mois
Dégustation	Crémeux, frais et équilibré avec des notes aromatiques de pêche, pomme, melon, chêne, beurre, vanille, agrumes et ananas.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chenin blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes
----------------	-----------------------------------------------------------

Description

Kleine Zalze peut sembler allemand, mais il vient d'Afrique du Sud. Le vignoble est situé dans les douces collines chauffées par le soleil, à l'extrémité sud-ouest du continent africain. Mais l'emplacement entre les centres urbains du Cap, de Stellenbosch et de Strand n'est pas seulement attrayant pour la viticulture : d'autres utilisations intéressantes du sol peuvent être trouvées autour du domaine viticole. Qu'il s'agisse de clubs de golf, de parcs d'affaires, d'hôtels de luxe, de clubs équestres, d'aéroports régionaux ou de zones résidentielles, le Wine Estate est en bonne compagnie. La gamme Vineyard Selection de Kleine Zalze comprend des vins rouges et blancs de différentes variétés telles que le Grenache, le Shiraz ou le Sauvignon Blanc. L'accent est mis ici sur le cépage Chenin Blanc, qui était déjà cultivé en France au IXe siècle. Aujourd'hui, cependant, la principale zone de culture de cette variété de vin blanc à haut rendement se trouve en Afrique du Sud, où elle a été introduite par les colons français au XVIIe siècle. Pour le vin du millésime 2022, des vignes d'un âge moyen de 30 ans et d'un rendement moyen de 6000 kg/ha ont été choisies. Les raisins ont été cueillis à la main tôt le matin, écrasés et laissés à macérer pendant 24 heures. L'équipe autour d'Alastair Rimmer a ensuite recueilli le jus qui s'était écoulé tout seul et l'a laissé fermenter dans des fûts de chêne usagés et des amphores après un temps de repos d'une journée. Le vin a été laissé à maturation pendant sept mois supplémentaires. Le potentiel de conservation du vin blanc peut aller jusqu'à dix ans.