

The Mentors Chenin Blanc

Paarl, KWV, Südafrika



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Chenin Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, elegant, reichhaltiger Geschmack
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Servierempfehlung:	zu Gemüse Gerichten, Fisch oder Hähnchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	92 21 39

Charakteristik

Der Mentor Chenin Blanc glänzt durch Aromen von reifer Mango, konzentrierter Aprikose, Heckenkirsche und Jasmin. Am Gaumen cremig mit einem Hauch von getrocknetem Pfirsich und pikanter Limette, mit einer guten Länge, reichhaltig im Geschmack und frisch.

Klima/Terroir

Es herrscht mediterranes Klima mit trockenem warmem Sommern und milden Wintern. Im Winter sind die Niederschlagsmengen deutlich höher als im Sommer. Bodenbeschaffenheit ist felsig mit hohem Granitanteil.

Ausbau

Dieser Wein ist eine Mischung aus zwei Bestandteilen. Beide wurden im Fass gegoren: die ersten 87 %, mit einheimischem Hefestamm um somit die Textur und das Mundgefühl des Weines zu verbessern. Der Rest wurde mit einem speziell ausgewählten kommerziellen Hefestamm versetzt, um durch Kulturvarietät einen fruchtigen Geschmack zu erzeugen. Anschließend wurde er auf Weinhefe für 270 Tage gegoren und regelmäßig umgerührt.

Das Weingut

Die Weinkeller der KWV gehören mit 24 Hektar zu den größten der südlichen Hemisphäre. Ursprünglich war der Mentorenkeller ein Ort, an dem die Winemaker der KWV ihr Weinwissen erweitern konnten. Durch das Streben nach Qualität und Perfektion hat sich hierdurch seit 2006 eine der gefragtesten Premiummarken in der südafrikanischen Weinlandschaft entwickelt. „Mutter Natur ist unser größter Mentor“ - Das Winemakerteam der KWV hat gelernt die Naturbedingungen am Kap der Guten Hoffnung zu nutzen und daraus einzigartige Weine herzustellen.

THE MENTORS

