

Kruger

Klipkop Chardonnay 2018

100% Chardonnay
13,5% Alcohol
W.O. Piekenierskloof
Serveertemperatuur 7-9°C

De “Piekeniers” was de bijnaam van de Hollandse soldaten, die de bergpas moesten bewaken. De Klipkop is een samenwerking tussen de familie Kruger en Johan Van Zyl uit Piekenierskloof, in de buurt van Citrusdal, de fruitkorf van Zuid-Afrika. Een volle, krachtige wijn met een diversiteit aan aroma's. Op dronk.

Foodpairing

Te serveren bij gevogelte; houdt stand ook met eerder pikante en doorsmakende kruiden. Past ook zeer goed bij wit vlees zoals een kalfsblanquette. Kan ook bij warme vis met een stevige romige saus.

Vinificatie

De druiven komen van een 25-jarige wijngaard op 700m hoogte. De trossen worden in hun geheel geperst. Het sap gaat onmiddellijk en zonder toevoeging op Franse eiken vaten. De gisting begint na 5 dagen en duurt 2 dagen. De wijn blijft 10 maanden op de lies en wordt af en toe geroerd voor meer smaakextractie. De malolactische omzetting gebeurt op vat. De wijn wordt minimaal behandeld voor botteling.



Intense kleur, tussen stro- en goudgeel.
Schitterend en helder.
Zware traagvallende tranen.



Fijne aroma's van wit steenfruit, perzik, nectarine en mineraliteit.
Brioche en boter.



Volle, intense aanzet met vanille en koekjes in de neus.
Aangename zuren zorgen voor evenwicht. Lange afdronk.

