

Kruger

Walker Bay Chardonnay 2018

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

De nabijheid van de oceaan, in combinatie met de granieten ondergrond, produceren deze eigenzinnige Chardonnay.

Een mooie, volle wijn met sterk minerale accenten.

Op dronk.

Foodpairing

Te serveren bij de betere zeevruchten, warm klaargemaakt, met een kruidensaus; of bij gegrilde vis met een room- of mousselinesaus. Kan ook bij een waterzooi van vis of een bouillabaise.

Vinificatie

De druiven komen van een samenwerking met Jan Malan van het Sir Robert Stanford Estate, niet ver van Hermanus. De wijngaard heeft een granieten ondergrond en ligt op 250m hoogte en op 2,5km van de oceaan. De trossen worden in hun geheel geperst. Het sap gaat onmiddellijk en zonder toevoeging op Franse eiken vaten. De gisting begint op natuurlijke manier na 5 dagen en duurt 30 dagen. De wijn blijft nadien 10 maanden op de lies en wordt af en toe geroerd. De malolactische omzetting gebeurde niet. De wijn wordt minimaal behandeld voor botteling.



Intens, strogeel.
Schitterend en helder.
Mooie traagvallende tranen.



Intense en frisse neus, veel mineraliteit en bloemige aroma's.
Brioche, rijpe abrikoos en vanilletoets.



Frisse en ronde aanzet met herhaling van de minerale toetsen.
Frisse, aangename zuren.

