

# ERNST GOUWS

## Chenin Blanc

### LAND

Zuid-Afrika

### REGIO

Stellenbosch

### DRUIVENSOORT

100% Chenin Blanc

### ONDERGROND

Klei

### VINIFICATIE

Gemiddeld klimaat met zachte zomers en koude nachten. De wind komt uit het zuid-westen ('s nachts) en zuid-oosten (dag) op deze oostelijk gelegen helling. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt in kleine manden om zeker te zijn dat de druiven volledig rijp zijn. De wijn rijpt 4 maanden op inox cuves. Er vindt geen houtlagering plaats en de wijn heeft een alcoholpercentage van 12,5 %. De wijn kan 3 tot 5 jaar bewaard worden.

### PROEFNOTITIE

Briljant strogeel en groenglanzend in het glas. Een bouquet waarin witte perzik, witte bloemen, citrus, granny smiths en conferencepeer uit het glas springen. Energiek en levendig fris in de mond met een minerale hint, maar vooral sappige toetsen van peer, rijpe appel en een streepje honing.

### WIJN & GERECHT

De rijpeid maakt dat deze wijn een excellente keuze is bij gegrilde vis, kip, varkensvlees en een zomers slaatje.

