

Nieuwe Haarlem Chenin Blanc

In de neus aroma's van witte peer, meloen en abrikoos met minerale tonen. Op het palet heeft de wijn een interessante structuur en body die het hele gehemelte bedekt. Mooie geïntegreerde houttonen zorgen voor kruidige complexiteit en diepte in de smaak.

Artikelnummer:	08530780
Land:	Zuid-Afrika
Oogstjaar:	2025
Streek:	Coastal Region
Appellatie:	Paarl
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chenin Blanc
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig
Producent:	Cape Wine Company
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	14%

Nieuwe Haarlem draagt een legende vol moed, avontuur en doorzettingsvermogen. Het schip was onderdeel van de VOC in een tijd dat de VOC ’s werelds eerste en machtigste multinationale onderneming was. Ze voeren over de oceanen tussen de continenten en vanuit de basis in Amsterdam vervoerde ze hoge officieren naar verre koloniën.

Toen het bij slecht weer botste en in 1647 bij de Tafelbaai aan de grond liep, leidde de overleving en verkenning van de omgeving door de heldhaftige bemanning tot de oprichting van een tussenstation door Jan van Riebeeck op 6 april 1652, dat uiteindelijk leidde tot de oprichting van Zuid-Afrika en het aanplanten van de eerste wijnstokken op de Kaap. Deze bekroonde wijnrange is een eerbetoon aan de typerende Zuid-Afrikaanse druivenrassen; Pinotage en Chenin Blanc.

De druiven worden vroeg in de ochtend tussen midden- en eind februari met de hand geoogst. Alleen het 'free-run' sap wordt gebruikt, waarna de wijn voor 50% in roestvrijstalen tanks en voor 50% in oudere Franse eikenhouten vaten fermenteerd en rijpt.

In de neus aroma's van witte peer, meloen en abrikoos met minerale tonen. Op het palet heeft de wijn een interessante structuur en body die het hele gehemelte bedekt. Mooie geïntegreerde houttonen zorgen voor kruidige complexiteit en diepte in de smaak.

Perfect in combinatie met Aziatische gerechten en Bouillabaisse.