

Thelema Chardonnay

Mooie, lichte strogele kleur met een vleugje groen. Aroma’s van fruit, jam en geroosterd eiken. Zuivere smaak met een mooie textuur en aanhoudende afdronk. Een goede combinatie met rivierkreeft, gevogelte en varkensvlees met basilicum, boter of knoflook saus.

Artikelnummer:	08532630
Land:	Zuid-Afrika
Oogstjaar:	2023
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	Westerncape
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Vol
Producent:	Thelema
Flesafsluiting:	Schroefdop
Alcoholpercentage:	13%

De van oorsprong oude fruitboerderij werd in 1983 gekocht door de familie McLean en omgebouwd tot wijnbedrijf. Het wijngoed ligt bijna op de top van de Helshoogte, een smalle pas tussen Stellenbosch en Franschhoek. Door de hoge ligging, tussen de 380 en 540 meter, zijn de wijngaarden de koelste van Stellenbosch. Familie McLean en wijnmaker Gyles Webb streven naar het maken van wijnen van top kwaliteit. De wijnmaker combineert de technieken en ervaringen van de "oude wereld" en de "nieuwe wereld". De rode wijnen worden op traditionele wijze gevinifieerd. Na de gisting rijpt de wijn 20 maanden op vaten van Frans eikenhout, waarvan 10% jaarlijks wordt vernieuwd.

De druiven worden ontsteeld, geplet en daarna geperst. Fermentatie vindt plaats bij 19°C in Franse eiken vaten. De wijn rijpt 10 maanden lang op Franse eiken vaten, waarvan 30% nieuwe vaten is. De vaten worden om de twee weken geroerd. Voor 45% van de wijn geldt dat er malolactische fermentatie in het vat heeft plaatsgevonden.

Mooie, lichte strogele kleur met een vleugje groen. Aroma’s van fruit, jam en geroosterd eiken. Zuivere smaak met een mooie textuur en aanhoudende afdronk.

Een goede combinatie met rivierkreeft, gevogelte en varkensvlees met basilicum, boter of knoflook saus.