

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 11 mdr. på franske egetræsfade. 32% på nye fade

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06500322135

Anbefales til:



2021 CHARDONNAY

Simonsig, Stellenbosch

Distriktet

Ca. 45 km. nordøst for Cape Town finder man området Stellenbosch, der af mange betragtes som det bedste vindistrikt i Sydafrika. I Stellenbosch finder man en sjælden harmoni mellem områdets jordbundsforhold og den klimatiske påvirkning fra Atlanterhavet, hvor kølige vinde sikrer en lang modning af druerne, som på denne måde får mere aroma og sprøhed.

Producenten

Selvom den første Malan allerede i 1688 ankom fra Frankrig til Sydafrika for at dyrke vin, var det først i 1953, at en af hans efterkommere, Frans Malan, grundlagde den aktuelle Simonsig Estate i Stellenbosch.

Frans Malan var en virkelig pioner og en af de personer, der har haft størst betydning for udviklingen af den sydafrikanske vinindustri. I 1968 fandt den første håndaftapning på flaske sted på ejendommen, og sidenhen gik det stærkt. Frans Malan var bl.a. den første til at producere en mousserende vin på champagne-metoden (Méthode Cap Classique - MCC), og som han døbte "Kaapse Vonkel". På nogle af de bløde skråninger i Stellenbosch producerede han i 1970'erne ligeledes Sydafrikas første vine på Chardonnay og Rhine Riesling. Frans Malan lod flere andre druesorter plante på sine marker og var kendt for sin søgen efter perfekte drueblandinger, foruden ved at han søgte efter de optimale kombinationer af jordbund og druesorter - alt sammen i forsøget på at opnå den højeste kvalitet.

Med druer som bl.a. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roussanne og Marsanne for de hvide samt Pinotage, Shiraz, Cabernet Sauvignon og Merlot for de røde producerer Simonsig i dag såvel "single variety-vine" som vine, der er frembragt på en nøje afstemt sammenstikning af forskellige druevarianter.

Simonsig Wine Estate er i dag leverandør af en lang række fremragende vine, der er med til at markere Sydafrika som en moderne og seriøs udbyder af kvalitetsvin.

Produktet

Det var Simonsig, som første gang i 1978 aftappede en vin lavet på Chardonnay. Siden har man efterhånden fundet de rigtige kloner og parceller, som egner sig bedst til den stil Chardonnay, man gerne vil producere. Efter presning af de optimalt modne druer bliver mosten gæret på ståltanke. Vinen modnes derefter i 11 mdr. på franske træfade hvoraf de 32% er nye og de andre 1-2 år gamle. Den del af vinen som modnes på nye fade gennemgår også en malolaktisk gæring for at give mere fylde og kompleksitet.

Vinens farve er sart stråglyden. I duften mødes man alle Chardonnaydruens fortræffeligheder. Her finder man citruster, lime og appelsinskal, men også mere eksotiske toner som muskatnød, krydret vanilje og hasselnødder. Alle disse indtryk videreføres på fineste vis i smagen, hvor vinen viser sin renhed og elegance. Simonsigs Chardonnay har i flere år markeret sig som noget af det absolut bedste Chardonnay, der fremstilles i Sydafrika. Prøv den til de bedste fiske- og skaldyrskreationer - gerne med kraftige saucer eller fond, eller til kraftige oste f.eks. ged.

