SIMONSIG
STELLENBOSCH

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chenin Blanc
Lagring: 3 mdr. på ståltank.
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06500022435
Anbefales til:

2024 STARTING BLOCKS CHENIN BLANC

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 sprødhed.

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
Chenin Blanc er oprindeligt mest kendt fra Anjou i Loire-området i Frankrig, hvor den stadig i dag bliver brugt til både tørre og søde vine. Hos Simonsig var det i 1968 den første vin aftappet på gården af Frans Malan, og druen er i dag en af de mest efterspurgte i Sydafrika. Dens evne til at give tørre og friske vine med et eksotisk og sødmefuldt touch, passer utroligt godt til den sydafrikanske umiddelbare stil. Som det er tilfældet for de fleste Chenin Blanc-vine i Sydafrika, er Simonsigs udgave af denne drue udelukkende modnet på ståltanke for at bevare friskheden og den umiddelbar aroma.

Chenin Blanc bliver plukket meget modnet, og det forklarer dens gode sødme, de eksotiske toner (melon, æbler, kiwi, grape, passionfrugt og blomster) og den umiddelbarhed, man finder i vinen. Men samtidig har den en god sprødhed, som giver den en god balance mellem friskheden og sødmen. Duft- og smagskoncentrationen er meget stor. Vinen vil være perfekt serveret til salater, lette fiske- eller skaldyrsretter, kolde buffeter eller til skovtur.