Zonneweelde
2018 Private Selection - Limited production
Viognier - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Mooie heldere lichtgroene kleur. Deze wijn heeft een fris en fruitig palet. Rijke aroma's van perzik, abrikoos en tropisch fruit worden afgewisseld met citroen en bloemen in de neus en op het palet. Een volle wijn met aanhoudende romige houttoetsen in de afdronk. Heerlijk bij rijke visgerechten, schelp- en schaaldieren en wit vlees.
Bij rijke visgerechten, schelp- en schaaldieren en wit vlees.

Klimaat:

Het Zonneweelde klimaat is koeler dan in veel andere gebieden die op 34 graden ten zuiden van de evenaar liggen.

Ondergrond:

Rotsachtige grond.

Vinificatie:

De druivenstokken zijn 10 jaar oud. Handmatig geoogst in de periode begin februari. Fermentatie 18 dagen in 100% Frans eiken. Drie maanden contact met droesem. 1 jaar rijping op Frans eiken houten vaten.

ZONNEWEELDE

Breedekloof is een van de jongste wijnregio's van Zuid-Afrika en was vooral bekend om zijn bulkwijnen. In samenwerking met de Slanghoek Winery wil Zonneweelde echter een gamma van wijnen aanbieden die kunnen concurreren met de betere wijnen van appellaties als Stellenbosch, Paarl, Darlington en andere bekendere regio's. Momenteel bestaat de wijnregio van Breedekloof slechts uit 22 producenten. Samen willen ze de kwaliteit van hun vallei gevoelig verhogen. Zonneweelde en Slanghoek zijn bij deze voortrekkers. De topwijnen van Zonneweelde Vineyards worden beperkt gemaakt en komen van de beste kavels in de wijngaard. De druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd en worden gemaakt en opgevoed zoals het de betere klassewijn betaamt. Voor keldermeester Pieter Carstens en zijn team is Zonneweelde een grote uitdaging en de trots van de Breedekloof vallei.

Zonneweelde Membership
Brandestraat 32 - 4931 AW Geertruidenberg
info@zonneweelde-wines.com