

2016 BELLINGHAM HOMESTEAD RANGE CHARDONNAY

SYDAFRIKA, WESTERN CAPE, STELLENBOSCH



Frisk og cremet

Funklende gylden farve med stor tæthed, den er næsten karamelfarvet. Op af glasset strømmer en liflig duft af nelliker og appelsin. Eftersmagen er lang og har en dejlig friskhed med flere lag af citrus og melon.

Serveres til lyst kød, pastaretter eller salat
Serveringstemperatur: 10-13°C.



Fremstilling

Druerne kommer fra vinmarker beliggende mere end 200 m over havets overflade, hvor den friske sydvestlige vind fra False Bay fejer ind over vinmarkerne. Vinstokkene vokser i en blanding af granit og jord. Druerne plukkes i hånden i slutningen af februar. De hele drueklaser presses og koldstabiliseres, hvorefter den naturlige gæring sker i træfade og fade af rustfrit stål. 60% af vinen gæres i nye og brugte franske egetræsfade. Vinen lagres 9 måneder med druekvaset under hyppig omrøring. Vinen lagres 9 måneder på franske egetræsfade, inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Bellingham's historie begynder i 1693, hvor de første 1000 vinstokke blev plantet af hollænderen: Gerrit Janse van Vuuren og hans hustru. I 1943 overtog Bernard Podlashuk vinhuset og startede den innovation, der stadig styrer firmaet i dag. Den første rosévin i Sydafrika i 1949 og den første Shiraz i 1956 viser, hvordan man fra start har ville udvikle sig. I dag er Bellingham stadig forrest med at udvikle nye spændende vine og højne kvaliteten af sine klassikere.

Manden i marken, Stephen Joubert, og vinmageren i kælderens, Niël Groenewald, deler et ønske om at fremtrylle vine med stor typicitet for jordbunden og druerne. Vine med kraftfuld struktur og en stil der passer til forbrugers ønske.