



## CHENIN BLANC 2016, REYNEKE

100 % Chenin Blanc høstet i hånden og presset uden afstilkning. Druerne komme fra farmens ældste vinmark plantet for over 40 år siden. gæret på hhv brugte barriques og store foudres og efterfølgende lagret 10 måneder på gæringsbundfaldet for større kompleksitet og så en måned efter racking. Fremstillet og flasket uden brug af CO2.

Karakter af citrusskal og ingefær i duften med noter af limeblad og bivoks. God fylde og fast syre med en del mineralitet og flot længde i eftersmagen.

Formidabel madvin, der klarer ret komplekse retter med fisk, hummer, kylling og ikke mindst oste.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Sydafrika

**OMRÅDE:**

Stellenbosch

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Store fade

**SERVERING:**

9-11 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2019-2025

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost