

Oldenburg <CL° White

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Oldenburg Vineyards

Druivenras(sen): Chardonnay 78%, Chenin Blanc 22%

Streek & Land: Coastal Region, Stellenbosch, Banghoek, Zuid Afrika

Karakter: De wijn heeft een bleke gouden tint en een uitnodigende neus gevuld met oranjebloesem, steenfruit en verse ananas. De smaak is evenwichtig, met subtiele eiken smaken aan de ene kant en verse perzik, ananas en grapefruit aan de andere kant. De wijn heeft een heerlijke vlezige textuur, met aanhoudende smaken van gele appels en mandarijnen en een schone, sappige afdronk.

Wijnbereiding: De Chardonnay en Chenin Blanc in deze blend komen uit uitsluitend koelere klimaatwijnngaarden die passen bij de naam van de wijn. Na de fermentatie met eigen gisten rijpt de wijn gedurende 11 maanden zowel betonnen eieren (33%) en in oudere Franse eikenhouten vaten (67%), variërend in grootte van 228L tot 300L.

Producent & gebied: Oldenburg Vineyards is een familie-boutique wijnbedrijf gericht op het maken van de beste en meest gerespecteerde Zuid Afrikaanse wijnen. Door zorgvuldige planning, hard werken en een beetje geluk hebben Andrian & Vanessa van der Spuy een van de mooiste plekken van Stellenbosch als hun eigendom verworven. Oldenburg Vineyards is gelegen op een verheven positie in de Banghoek Valley, boven de stad Stellenbosch. De belangrijkste geografische kenmerken die het unieke klimaat creëren, staan bekend als 'De 8 elementen': de Indische Oceaan, de Atlantische Oceaan, bergketens, bergamfitheater, koele winden, hoogte, bodems en de ronde heuvel Rondekop.

De boerderij is omgeven door een imposant bergamfitheater en de wijngaarden van Oldenburg zijn als puzzelstukjes gerangschikt rond Rondekop - een iconische en perfect ronde heuvel. De wijngaarden worden gekenmerkt door zeer oude bodems van voornamelijk verweerd graniet en Tafelberg-zandsteen (meer dan 600 miljoen jaar oud).

Overtuigd van het feit dat alleen de beste druiven kunnen leiden tot de beste wijnen wordt er compromisloos gewerkt aan de kwaliteit van de wijngaarden. De natuurlijke schoonheid van het gebied inspireert hun om altijd voor de hoogste kwaliteit te gaan.

"Mijn missie is om 'het terroir te laten spreken' door onze mysterieuze locatie volledig te laten zien en zichzelf te laten uiten. Dit wordt bereikt door de druiven te plukken op het optimale rijpheidspunt, minimale manipulatie in de kelder en zachte extractie om gebalanceerde, elegante wijnen te produceren."

Nic van Aarde (Wijnmaker)

Bij Oldenburg worden kleine hoeveelheden van zowel witte als rode wijnen gemaakt. Alle druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig geselecteerd en enkel afkomstig van eigen wijngaarden. Een zorgvuldige studie van onze bodems, temperaturen, windvariëaties en zonlichtaspecten leidde ons tot het planten van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay, Chenin Blanc en Viognier.

Wijn & Spijs: Heerlijk als aperitief maar ook een goede begeleider bij lichte visgerechten, gegrilde vis, schaal en schelpdieren (coquille, gamba's), gevogelte en salades.

Overige informatie: Banghoek Valley, uitgesproken 'bun hook' betekent 'eng hoek', dit vanwege de grote hoeveelheden luipaarden die vroeger in dit deel van de regio hebben geleefd.

<CL° op het etiket staat voor koeler dan (in graden celsius) Stellenbosch. De CL reeks van Oldenburg wordt dan ook gemaakt van de meest koele wijngaarden die het domein bezit.