

Rhebokskloof Chardonnay

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Rhebokskloof Wine Estate

Druivenras(sen): Chardonnay

Streek & Land: Boland, Paarl, West-Kaap, Zuid Afrika

Karakter: Complexe neus met tonen van perzik, amendelschaafsel, sinaasappelschil en een hintje citrus. Fruitige volle smaak met een elegante houttoets en lange frisse afdronk.

Wijnbereiding: Na de handmatige oogst wordt het sap geperst en vergist de wijn in gebruikte 300l vaten van Frans eiken. De wijn blijft vervolgens 11 maanden in het vat waarbij de lie (droesem) maandelijks geroerd wordt om een zachtere structuur te creëren.

Producent & gebied: Rhebokskloof Wine Estate bevindt zich in de betoverende omgeving van het Boland, ongeveer 6 km ten noordwesten van de stad Paarl. Het landgoed strekt zich uit in de beschutting van de Paarlberg omgeven door een afgelegen vallei met wijngaarden die tot 340 m boven zeeniveau reiken. Rhebokskloof heeft een uniek terroir, samengesteld uit oud verweerde granieten bodems (van de granieten heuvels rond het landgoed) en kent een koele zeebries.

Vanwege de ligging als een vrij warm wijngedebied, bestaat 70 procent van de wijngaarden uit rode druivensoorten en 30 procent uit witte druivensoorten. De belangrijkste druivenrassen geplant op Rhebokskloof zijn: Shiraz, Pinotage, Chardonnay en Chenin Blanc, andere druivenrassen zoals Viognier, Roussanne, Grenache, Mourvedre worden geplant in kleinere volumes om de perfecte blends te maken.

Wijnmaakster Rolanie Lotz komt uit Paarl en staat bekend om haar bekwaamheid in het creëren van voortreffelijke wijnen met als specialiteit Shiraz (Syrah). Haar filosofie is om wijnen te produceren die onvergetelijke herinneringen creëren - een motto dat nauw verbonden is met haar passie voor het vak.

Elke druif op Rhebokskloof wordt met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd, waarbij alleen de beste trossen worden geselecteerd voor fermentatie en verdere rijping in eiken vaten. Het ultieme doel is om het unieke terroir van de wijngaard te belichamen door de natuurlijke fruitaroma's en het karakter van de druiven te behouden in elke fles die het landgoed verlaat.

Wijn & Spijs: Heerlijk glas om zo te drinken en om te combineren met Aziatische gerechten met soja/miso, rijke visgerechten, schaal&schelpdieren, salades en gerechten met wit vlees.

Overige informatie: Mocht je eens in Zuid Afrika zijn dan is een bezoekje aan dit prachtige landgoed mét restaurant zeker een aanrader. Ook bieden ze hier een leuke chocolade&wine pairing aan met lokale chocolade en een selectie van hun wijnen.