

## Jakkalsvlei Chenin Blanc

<b>Wijnhuis</b>	Jakkalsvlei
<b>Merk</b>	Jakkalsvlei
<b>Land</b>	Zuid-Afrika
<b>Regio</b>	Wes-Kaap
<b>Subregio</b>	KLEIN KAROO REGION
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	6-8 graden
<b>Afsluiting</b>	Schroefdop
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Chenin Blanc



<b>Korte Omschrijving</b>	Mooie tonen van citrus, met in het bijzonder limoen, aangevuld door wit steenfruit zoals nectarine en een hint van lychee. Een toets van vuursteen geeft de wijn een duidelijke mineraliteit. Op de voorgrond echt frisse aroma's en in de afdrank rijpereaaroma's. . De structuur is goed in balans, een lineaire aanzet die overgaat in een ronde afdrank.
<b>Vinificatie</b>	Veristing op roestvrijstalen tanks.
<b>Omschrijving</b>	De naam "Jakkalsvlei" verwijst naar het omliggende gebergte waar vroeger vaak vossen, jakkalsen en wilde katten werden gezien.
<b>Over De Producent</b>	Jakkalsvlei is een familiewijnhuis in de West-Kaap, gelegen langs de beroemde Garden Route. Het domein ligt afgezonderd tussen bergen en fynbos, een omgeving waar wilde jakkalsen vroeger veelvuldig werden gezien, vandaar de naam. Sinds drie generaties wordt hier gewerkt met een duidelijke focus op frisse, fruit gedreven wijnen die het koele kustklimaat weerspiegelen. De combinatie van hoogte, oceaانبvloeden en gevarieerde bodems geeft hun wijnen een opvallende zuiverheid en precisie.
<b>Wijn En Spijs</b>	Uitstekend bij rauwe visbereidingen zoals sashimi en nigiri. Ook zeer passend bij ceviche of een frisse groene salade met geitenkaas.