

Knorhoek Chenin Blanc

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Wijnhuis | Knorhoek |
| Merk | Knorhoek |
| Land | Zuid-Afrika |
| Regio | Stellenbosch |
| Subregio | SIMONSBERG-STELLENB |
| Wijntype | Wijn |
| Kleur | Wit |
| Alcohol % | 13 |
| Serveertemperatuur | 7-9 graden |
| Afsluiting | Kurk |
| Druivenras | Chenin Blanc |



| | |
|---------------------------|---|
| Korte Omschrijving | De druiven voor deze wijn komen uit de ward Simonsberg-Stellenbosch van een single block met wijnstokken van 40 jaar en ouder. De variatie binnen deze enkele wijngaard is zo groot dat verschillende secties op verschillende momenten geoogst en apart gevinifieerd worden. Het resultaat is een uiterst complexe wijn. |
| Vinificatie | Fermentatie vindt plaats in eiken foeders, betonnen eieren en 500 liter eiken vaten waarvan een deel nieuw is. Regelmatig worden de dode gistcellen door de wijn heen geroerd. Na de vergisting rijpt de wijn nog 10 maanden in de verschillende vaten omvervolgens na het blenden nog 6 maanden in de fles verder te rijpen. |
| Omschrijving | Intens goudgeel van kleur. Een complexe, goed geïntegreerde geur met rijp steenfruit zoals perzik, abrikoos en gouden kiwi. Daarnaast tonen van gekonfijte gember, karamel, specerijen (kaneel & vanille), hooi en een duidelijke mineraliteit. In de mond erg gelaagd en vol, met verfrissende zuren die balans brengen tussen het rijpe fruit, de specerijen en de ronde, bijna yoghurt-honingachtige textuur. Een rijke maar precieze chenin blanc. |
| Over De Producent | Knorhoek is een historisch landgoed aan de voet van de Simonsberg in Stellenbosch. Het domein telt eeuwen wijnbouwgeschiedenis en werkt met percelen die sterk variëren in hoogte en expositie, wat bijdraagt aan de complexiteit van hun wijnen. De focus ligt op precisie in de wijngaard en terughoudende interventie in de kelder, om de druif en het herkomstkarakter zo zuiver mogelijk te laten spreken. De aanwezigheid van oudere stokken op de beste hellingen draagt daarbij merkbaar bij aan de concentratie en diepgang van de wijnen. |
| Wijn En Spijs | Uitstekend bij porchetta, waar het vet en de hartige smaken mooi aansluiten bij de ronde textuur van de wijn. Daarnaast zeer passend bij gegrilde kip met artisjok of vergelijkbare gerechten met hartigheid en romigheid. |