



Info algemeen

Artikelnr.:	60146279
Land:	Zuid-Afrika
Appelatie:	W.O. Stettyn (Worcester)
Wijnhuis:	Stettyn Vintners
Druivenras:	Chenin blanc
Stijl:	sappig rijp rond
Bodem:	graniet zandsteen klei
Opvoeding:	RVS Sur Lie
Drinken:	0 – 3 jaar na de oost
Certificering:	WIETA (Fair trade) & IPW (Duurzaam)

Naam van de wijn

The Guarded Valley Chenin Blanc

Aroma's

perzik | peer | meloen | guave | citrusbloesem | acacia

Omschrijving

Deze witte wijn heeft een mooie balans tussen frisheid en rijp fruit. In de neus toont hij expressieve geuren van perzik, rijpe peer, meloen en guave met een vleugje citrusbloesem. In de mond proef je een sappige structuur met een verfrissende zuurgraad en tonen van acacia. De afdronk is rond met een minerale toets.

Spijs

schaaldieren | vis | gevogelte | pittig | zachte kazen

Extra informatie

Het landgoed werd in 1714 toegekend aan de Zwitserse familie Botha, die tot op de dag van vandaag betrokken is. Sinds 1963 produceert Stettyn wijnen op commerciële schaal. Hun vakmanschap en unieke terroir leverden hen een eigen, exclusieve appellatie op: de **D.O. Stettyn** – een erkenning die slechts weinigen bezitten. Met 350 hectare aan zorgvuldig beheerde wijngaarden worden authentieke, terroirgedreven wijnen die spreken van hun oorsprong gemaakt.

De wijngaarden liggen in een beschutte vallei, omringd door drie bergketens: de Stettyn Mountains, Slanghoek Mountains en Du Toitskloof Mountains. Deze natuurlijke bescherming zorgt voor een stabiel microklimaat met: Warme, droge dagen en koele nachten, wat zorgt voor behoud van zuren en aromatische frisheid. Constante luchtstromen die de wijngaarden ventileren beperken ziektedruk. Bergwater zorgt voor duurzame irrigatie. De wijngaarden liggen op een hoogte tussen 260 en 500 meter boven zeeniveau.

De Chenin Blanc-druiven groeien op een mix van oude verweerde graniet- en zandsteenbodems, afgewisseld met lichtere klei-insluitingen. Deze goed drainerende, arme gronden dwingen de wijnstokken om diep te wortelen, wat resulteert in lagere opbrengsten, meer concentratie en een subtiele mineraliteit in de wijn. De druiven worden geoogst tijdens koele ochtenden om hun frisheid en aromatische intensiteit te behouden. Na een korte schilweking worden ze zacht geperst. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur ($\pm 13-15^{\circ}\text{C}$). Een klein percentage van de wijn rijpt kort "sur lie" (op de gistcellen), wat bijdraagt aan een vollere mondstructuur en wat extra complexiteit. Er wordt bewust geen hout gebruikt om de natuurlijke levendigheid en het fruit te bewaren.