

## Arendsig Chardonnay Blok A15



- Varietal:** Chardonnay.
- Origin:** Robertson, South Africa.
- Vinification:** The grapes are harvested on 22°B, and sorted by hand. Free run juice, 500L/ton. Spontaneously settled without enzymes. Juice spontaneously fermented in 70% concrete oval tanks, 20%, French oak Foudre (7th fill) and 10% new 500L French Oak barrels. Spontaneously fermented at 16 degrees where malolactic fermentation took place. 11-months matured on lees, before its naturally stabilized and bottled.
- Tasting notes:** Nose: hints of tropical fruit, citrus and Granny Smith apple.
- Palate: Zesty and crisp mouthfeel with a hint of minerality, with a lingering finish.
- The Arendsig Chardonnay Blok A15 has a zesty, crisp, and lingering mouthfeel. It also has hints of minerality and a slightly longer finish than some other wines
- Aging potential:** 1-7 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide'25: 4.5\* 90 points – 2022 vintage.
- Food Pairing:** The Arendsig Chardonnay Blok A15 pairs well with seafood like grilled or barbecued fish and crayfish, roasted poultry, and dishes with creamy sauces such as creamy pasta or risotto. It is also a good match for hard cheeses like aged cheddar, Gruyère, and Parmesan.

## Arendsig Chardonnay Blok A15

- Variëteit:** Chardonnay.
- Oorsprong:** Robertson, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven worden geoogst bij 22°B en met de hand gesorteerd. Vrij sap, 500 liter/ton. Spontaan bezonken zonder enzymen. Sap spontaan gefermenteerd in 70% betonnen ovale tanks, 20% Franse eikenhouten Foudre (7e vulling) en 10% nieuwe Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Spontaan gefermenteerd bij 16 graden Celsius, waar malolactische gisting plaatsvond. 11 maanden rijping op de droesem, alvorens het op natuurlijke wijze te stabiliseren en te bottelen.
- Proefnotities:** Neus: hints van tropisch fruit, citrus en Granny Smith-appel.
- Smaak: Pikant en fris mondgevoel met een vleugje mineraliteit en een aanhoudende afdrank.
- Middelzwaar tot vol, fruitig met sappige en soepele, elegante tanninestructuur en een lange, aanhoudende afdrank. Rijk aan tannines met tonen van rijpe kersen, donkere pruimen en kruiden.
- Verouderingspotentieel:** 1-7 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 90 punten – oogstjaar 2022.
- Past goed bij:** De Arendsig Chardonnay Blok A15 combineert goed met zeevruchten zoals gegrilde of gebarbecude vis en kreeft, geroosterd kip en gerechten met romige sauzen zoals romige pasta of risotto. Hij past ook goed bij harde kazen zoals oude cheddar, Gruyère en Parmezaanse kaas.