

Arendsig

Inspirational Batch 3 Chenin Blanc

Varietal: Chenin Blanc.

Origin: Robertson, South Africa.

Vinification: After harvest, the grapes are gently pressed, 12-hour skin contact, to use the botrytis element, that brings honey waxy flavor to the wine. Juice spontaneously fermented in neutral French oak barrels. 12-months matured on lees, before its naturally stabilized and bottled.



Tasting notes: Nose: Complex aromas of yellow apple, pineapple, orange citrus/tangerine, nuts, white pear, and hints of honey and a waxy character.

Palate: Rich and broad, with great depth of flavor. Flavors of pineapple, orchard fruits, honey, and a subtle nuttiness repeat from the nose. Reviewers often note a distinct minerality and a luscious, smooth texture that merges well with the lively acidity.

Across multiple vintages, the wine is described as a rich, dry Chenin Blanc with a good balance between vibrant fruit, acidity, and texture.

Aging potential: 1-7 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 91 points – 2022 vintage.

Food Pairing: The Arendsig Inspirational Batch 3 Chenin Blanc pairs well with poultry like chicken (especially with spicy Cajun flavors), creamy seafood dishes, mild and soft cheeses, and white meats. Other good pairings include light fish dishes and spicy foods.

Arendsig

Inspirational Batch 3 Chenin Blanc

Variëteit: Chenin Blanc.

Oorsprong: Robertson, Zuid-Afrika.

Vinificatie: Na de oogst worden de druiven voorzichtig geperst en blijven ze 12 uur lang in contact met de schil. Dit gebeurt om het botrytis-element te gebruiken, dat de wijn een honingachtige, wasachtige smaak geeft. Het sap vergist spontaan in neutrale Franse eikenhouten vaten. 12 maanden rijping op de droesem, alvorens het op natuurlijke wijze wordt gestabiliseerd en gebotteld.

Proefnotities: Neus: Complexe aroma's van gele appel, ananas, sinaasappel, citrus/mandarijn, noten, witte peer en een vleugje honing en een wasachtig karakter. Smaak: Rijk en breed, met een grote smaakdiepte. Smaken van ananas, boomgaardfruit, honing en een subtiele nootachtigheid keren terug in de neus. Recensenten merken vaak een duidelijke mineraliteit en een weelderige, zachte textuur op die goed samengaat met de levendige zuurgraad.

Over meerdere jaargangen heen wordt de wijn omschreven als een rijke, droge Chenin Blanc met een goede balans tussen levendig fruit, zuurgraad en textuur.

Verouderingspotentieel: 1-7 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 91 punten – oogstjaar 2022.

Past goed bij: De Arendsig Inspirational Batch 3 Chenin Blanc combineert goed met gevogelte zoals kip (vooral met pittige Cajun-smaken), romige visgerechten, milde en zachte kazen en wit vlees. Andere goede combinaties zijn lichte visgerechten en pittige gerechten.