

Cederberg Chenin Blanc 2024

Varietal:	Chenin Blanc.
Origin:	Cederberg, South Africa.
Vinification:	Grapes were hand-harvested in the early morning. The entire winemaking process is conducted under reductive conditions, using dry ice and carbon dioxide gas to preserve freshness and fruit integrity. Grapes are crushed at 8°C (46.4°F) with approximately five to eight hours of skin contact before a light pressing. The juice undergoes two days of settling. After racking and the addition of selected yeast, 10% of the juice is fermented in 3rd and 4th-fill 400L oak barrels for four months, while the balance is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 11°C (51.8°F) for approximately 24 days. The wine is further matured on its fine lees for an additional four months with monthly bâtonnage (lees stirring) before the final blending and bottling.
Tasting notes:	<p>Nose: The wine leads with a fragrant nose that includes notes of winter melon, white pear, quince, green melon, stone fruit, and broad tropical aromas, such as granadilla (passion fruit).</p> <p>Taste: On the palate, the wine is described as refreshing and vibrant, showcasing an abundance of fruit flavors, including juicy pear, green apple, grapefruit, and citrus notes.</p> <p>The classic Chenin acidity keeps the fruit nuances in check, contributing to its easy-drinking, weightless feel.</p>
Aging potential:	1-3 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4* 88 points – 2024 vintage.
Food Pairing:	The Cederberg Chenin Blanc 2024, with its rich notes of honey, lime, roasted nuts, and vanilla, pairs wonderfully with honey-mustard roast chicken, pork belly, butter chicken, creamy pasta, mushroom risotto, and Cape "smoorsnoek," and cheeses like Gruyère.



Cederberg Chenin Blanc 2024

Variëteit:	Chenin Blanc.
Oorsprong:	Cederberg, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden 's morgens vroeg met de hand geoogst. Het hele wijnbereidingsproces vindt plaats onder reductieve omstandigheden, waarbij droogijs en koolstofdioxidegas worden gebruikt om de versheid en de integriteit van het fruit te behouden. De druiven worden bij 8 °C (46,4 °F) geplet, waarna ze ongeveer vijf tot acht uur in contact blijven met de schil voordat ze licht worden geperst. Het sap wordt twee dagen lang geklaard. Na het overhevelen en het toevoegen van geselecteerde gist wordt 10% van het sap gedurende vier maanden gefermenteerd in eikenhouten vaten van 400 liter die voor de derde en vierde keer worden gevuld, terwijl de rest gedurende ongeveer 24 dagen wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 11 °C (51,8 °F). De wijn rijpt nog vier maanden op zijn fijne droesem, waarbij maandelijks bâtonnage (roeren van de droesem) plaatsvindt, voordat hij uiteindelijk wordt gemengd en gebotteld.
Proefnotities:	<p>Neus: De wijn heeft een geurige neus met tonen van wintermeloen, witte peer, kweepeer, groene meloen, steenfruit en brede tropische aroma's, zoals granadilla (passievrucht).</p> <p>Smaak: In de mond wordt de wijn omschreven als verfrissend en levendig, met een overvloed aan fruitsmaken, waaronder sappige peer, groene appel, grapefruit en citrustonen.</p> <p>De klassieke Chenin-zuurgraad houdt de fruitnuances in balans en draagt bij aan het lichtvoetige, gewichtloze karakter van deze wijn.</p>
Verouderingspotentieel:	1-3 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4* 88 punten – oogstjaar 2024.
Past goed bij:	De Cederberg Chenin Blanc 2024, met zijn rijke tonen van honing, limoen, geroosterde noten en vanille, past uitstekend bij honing-mosterd geroosterde kip, buispek, boterkip, romige pasta, champignonrisotto, Kaapse "smoorsnoek" en kazen zoals Gruyère.