

## Cederberg

### Five Generations Chenin Blanc 2021

- Varietal:** Chenin Blanc.
- Origin:** Cederberg, South Africa.
- Vinification:** Grapes were hand-harvested in the early morning. A portion of the grapes underwent whole bunch pressing, while the other portion was destemmed and crushed for skin contact. The juice was allowed to settle for one day before being transferred to barrels. Natural fermentation (using indigenous yeasts) occurred over a period of 40 to 60 days in 400-liter French oak barrels with strict temperature control. No malolactic fermentation took place. The wine was matured for 10 months in the French oak barrels (33% first fill, 33% second fill, and 33% third fill tight-grain medium toasted barrels). Monthly bâtonnage (stirring of the lees) was performed during maturation to develop a full, rich palate and creamy texture.
- Tasting notes:**
- Nose:** The wine presents a complex bouquet of honey, lime zest, roasted nuts, and peaches, laced with sweet vanilla undertones. Other noted aromas include citrus blossom, orange peel, and pure fruit notes.
- Taste:** On the palate, it is full and rich, with flavours of baked apples, pears, lemon zest, and marmalade.
- This is a complex and elegant white wine with a mouth-watering acidity, a creamy texture, and a smooth, lingering finish.
- Aging potential:** 2-4 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 5\* 94 points – 2023 vintage.
- Food Pairing:** The Cederberg Five Generations Chenin Blanc 2021 pairs wonderfully with rich poultry, pork, and seafood, especially with nutty or creamy sauces, mushroom risotto, butter chicken, creamy pastas, or Cape-style "smoor snoek". Its complexity also suits creamy tomato soup, light curries, and cheeses like Gruyère or aged Asiago, while salads with citrus or mozzarella also work.



## Cederberg

### Five Generations Chenin Blanc 2021

- Variëteit:** Chenin Blanc.
- Oorsprong:** Cederberg, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven werden 's morgens vroeg met de hand geoogst. Een deel van de druiven werd in hele trossen geperst, terwijl het andere deel werd ontteld en geplet voor schilcontact. Het sap werd een dag lang geklaard voordat het naar vaten werd overgebracht. De natuurlijke gisting (met inheemse gisten) vond plaats gedurende een periode van 40 tot 60 dagen in Franse eikenhouten vaten van 400 liter onder strikte temperatuurcontrole. Er vond geen malolactische gisting plaats. De wijn rijpte 10 maanden in Franse eikenhouten vaten (33% eerste vulling, 33% tweede vulling en 33% derde vulling, strak van structuur en medium geroosterd). Tijdens de rijping werd maandelijks bâtonnage (roeren van de droesem) uitgevoerd om een volle, rijke smaak en romige textuur te ontwikkelen.
- Proefnotities:**
- Neus:** De wijn heeft een complex bouquet van honing, limoenschil, geroosterde noten en perziken, doorspekt met zoete vanille-ondertoon. Andere opvallende aroma's zijn citrusbloesem, sinaasappelschil en pure fruittonen.
- Smaak:** In de mond is hij vol en rijk, met smaken van gebakken appels, peren, Citroenschil en marmelade.
- Dit is een complexe en elegante witte wijn met een verrukkelijke zuurgraad, een romige textuur en een zachte, langdurige afdrank.
- Verouderingspotentieel:** 2-4 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 5\* 94 punten – oogstjaar 2023.
- Past goed bij:** De Cederberg Five Generations Chenin Blanc 2021 past uitstekend bij rijk gevogelte, varkensvlees en zeevruchten, vooral met nootachtige of romige sauzen, champignonrisotto, boterkip, romige pasta's of "smoor snoek" in Kaapstijl. Zijn complexiteit past ook goed bij romige tomatensoep, lichte curry's en kazen zoals Gruyère of gerijpte Asiago, terwijl salades met citrusvruchten of mozzarella ook goed samengaan.