

## Dewaldt Heyns

### Weathered Hands Chenin Blanc 2022

<b>Varietal:</b>	Chenin Blanc.
<b>Origin:</b>	Swartland, South Africa.
<b>Vinification:</b>	The grapes come from 44-year-old dry-land bush vines planted in the Swartland region. The grapes are hand-picked. The winemaking process uses mostly free-run juice, and pressing is stopped before harsh tannins are released to maintain a silky mouthfeel. The wine undergoes natural fermentation using selected yeasts, a technique which results in a broader spectrum of flavors. The wine is aged in 500-litre barrels for a period of 14 months. The use of oak adds subtle spice notes. The overall philosophy involves minimal intervention to allow the cultivar to express its individual characteristics and origin.
<b>Tasting notes:</b>	<p><b>Nose:</b> The nose is vibrant and complex, featuring notes of peach, yellow peach, apricot, lychee, white pear, and tropical fruit. Hints of ginger, spice, honey, orange peel, kumquat confit, and delicate floral notes (such as acacia or honeysuckle) are also present.</p> <p><b>Taste:</b> Flavors of yellow fruit, pear, apricot, and honey lead, complemented by notes of subtle spice and light, integrated oak.</p> <p>The wine has great length, with a balanced fresh acidity and a mineral clarity that provides a clean finish.</p>
<b>Aging potential:</b>	5-10 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 94 points – 2022 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Dewaldt Heyns Weathered Hands Chenin Blanc 2022, being a rich, complex, barrel-fermented style with notes of honey, pear, apricot, oak, and spice, pairs wonderfully with creamy seafood, roasted chicken or pork, squash dishes, rich pastas, and nutty cheeses like Gruyere or Cheddar. Its texture and complexity also make it great with richer, savory dishes, even complementing duck or pork belly.



## Dewaldt Heyns

### Weathered Hands Chenin Blanc 2022

<b>Variëteit:</b>	Chenin Blanc.
<b>Oorsprong:</b>	Swartland, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	De druiven zijn afkomstig van 44 jaar oude, droogstaande struikwijnen die zijn aangeplant in de Swartland-regio. De druiven worden met de hand geplukt. Bij het wijnbereidingsproces wordt voornamelijk vrijlopend sap gebruikt en wordt het persen gestopt voordat er harde tannines vrijkomen, om een zijdezacht mondgevoel te behouden. De wijn ondergaat een natuurlijke gisting met geselecteerde gisten, een techniek die resulteert in een breder spectrum aan smaken. De wijn rijpt gedurende 14 maanden in vaten van 500 liter. Het gebruik van eikenhout voegt subtiele kruidige tonen toe. De algemene filosofie is om zo min mogelijk in te grijpen, zodat de cultivar zijn individuele kenmerken en oorsprong tot uiting kan brengen.
<b>Proefnotities:</b>	<p><b>Neus:</b> De neus is levendig en complex, met tonen van perzik, gele perzik, abrikoos, lychee, witte peer en tropisch fruit. Er zijn ook hints van gember, kruiden, honing, sinaasappelschil, gekonfijte kumquat en delicate bloemige tonen (zoals acacia of kamperfoelie) aanwezig.</p> <p><b>Smaak:</b> Aroma's van geel fruit, peer, abrikoos en honing, aangevuld met subtiele kruidige tonen en lichte, geïntegreerde eikenhouttonen.</p> <p>De wijn heeft een lange afdrank, met een evenwichtige frisse zuurgraad en een minerale helderheid die zorgt voor een zuivere afdrank.</p>
<b>Verouderingspotentieel:</b>	5-10 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2022.
<b>Past goed bij:</b>	De Dewaldt Heyns Weathered Hands Chenin Blanc 2022 is een rijke, complexe, op vat gefermenteerde wijn met tonen van honing, peer, abrikoos, eikenhout en kruiden. Hij past uitstekend bij romige zeevruchten, geroosterde kip of varkensvlees, pompoengerechten, rijke pasta's en nootachtige kazen zoals Gruyère of Cheddar. Door zijn textuur en complexiteit past hij ook uitstekend bij rijkere, hartige gerechten, en vormt hij zelfs een goede aanvulling op eend of buikspek.