

Lozärn

Sebastian Chardonnay 2023

Varietal:	Chardonnay.
Origin:	Breede river, South Africa.
Vinification:	Grapes are hand-picked in small crates early in the morning. The harvested grapes are kept in a cold room overnight before being pressed. The juice ferments in stainless steel tanks. The wine then ages in 228-liter oak barrels, imparting complexity.
Tasting notes:	<p>Nose: Honeysuckle, caramel, sun-warmed stone fruit, citrus, floral perfume, hay, ginger.</p> <p>Taste: Butterscotch, apricot, citrus, oak, soft caramel fudge, hints of orange blossom, toasted almond.</p> <p>Medium-bodied, crisp, slightly grippy, deeply savory, with balanced acidity.</p>
Aging potential:	2-4 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4* 87 points – 2023 vintage.
Food Pairing:	The Lozarn Sebastian Chardonnay 2023 has a rich, medium-bodied profile with notes of citrus, honey, apricot, and caramel fudge that pairs well with seafood like lobster or scallops, salmon and crab. Roast chicken and pork works well thanks to the structure and flavour profile. The rich, sweet profile of butternut squash/pumpkin is also complemented by the wine's apricot and caramel notes.



Lozärn

Sebastian Chardonnay 2023

Variëteit:	Chardonnay.
Oorsprong:	Breede rivier, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven worden 's morgens vroeg met de hand geplukt in kleine kratten. De geoogste druiven worden een nacht in een koelcel bewaard voordat ze worden geperst. Het sap fermenteert in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens in eikenhouten vaten van 228 liter, waardoor hij complexiteit krijgt.
Proefnotities:	<p>Neus: Kamperfoelie, karamel, zonovergoten steenfruit, citrus, bloemenparfum, hooi, gember.</p> <p>Smaak: Butterscotch, abrikoos, citrus, eikenhout, zachte karamelfudge, hints van oranjebloesem, geroosterde amandel.</p> <p>Medium body, fris, licht pittig, zeer hartig, met een evenwichtige zuurgraad.</p>
Verouderingspotentieel:	2-4 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4* 87 punten – oogstjaar 2023.
Past goed bij:	De Lozarn Sebastian Chardonnay 2023 heeft een rijk, medium body profiel met tonen van citrus, honing, abrikoos en karamel fudge die goed samengaan met zeevruchten zoals kreeft of sint-jakobsschelpen, zalm en krab. Geroosterde kip en varkensvlees passen er ook goed bij dankzij de structuur en het smaakprofiel. Het rijke, zoete profiel van pompoen wordt ook aangevuld door de abrikoos- en karameltonen van de wijn.