

Oldenburg

Cooler Than Stellenbosch White Blend 2023

- Varietal:** 42% Chardonnay and 58% Chenin Blanc.
- Origin:** Stellenbosch, South Africa.
- Vinification:** The grapes were Hand-picked from Oldenburg's cooler climate vineyards on the farm, offering rich alluvial soils. Gentle champagne-style pressing of whole bunches, spontaneous (wild yeast) fermentation in Austrian oak Foudre, older 300L French oak barrels, and concrete eggs. Aged for 8-10 months in the same vessels (20% Foudre, 20% concrete, 60% French oak), with partial malolactic conversion on some batches.
- Tasting notes:**
Nose: Opens with an enchanting bouquet of white lilies, peaches, and star jasmine. It also offers citrus-forward notes of lemon curd, clementine zest, orange blossom, and green pineapple, underpinned by subtle hints of chamomile and brioche bun.
Taste: Lively, zesty acidity and a round, gentle mouthfeel. Key flavors include vibrant green lemon, lemongrass, and a touch of grapefruit pithiness that adds texture. A refreshing mineral essence and a light touch of vanilla from the oak maturation are also present.
Concludes with a long, clean, and persistent finish.
- Aging potential:** 5 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4* 87 points – 2023 vintage.
- Food Pairing:** The Oldenburg Cooler Than Stellenbosch White Blend 2023 pairs wonderfully with light seafood (trout, ceviche), poultry, pork, and vegetarian dishes, thanks to its vibrant citrus (lemon, orange blossom) and tropical notes (pineapple) with floral hints, making it great with dishes like seared trout with potatoes, white fish ceviche, or goat cheese salads.



Oldenburg

Cooler Than Stellenbosch White Blend 2023

- Variëteit:** 42% Chardonnay en 58% Chenin Blanc.
- Oorsprong:** Stellenbosch, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven werden met de hand geplukt in de koelere wijngaarden van Oldenburg op de boerderij, die rijke alluviale bodems bieden. Zachte champagne-achtige persing van hele trossen. Spontane (wilde gist) gisting in Oostenrijkse eikenhouten foudres, oudere Franse eikenhouten vaten van 300 liter en betonnen eieren. 8-10 maanden gerijpt in dezelfde vaten (20% foudre, 20% beton, 60% Frans eiken), met gedeeltelijke malolactische omzetting bij sommige partijen.
- Proefnotities:**
Neus: Opent met een betoverend bouquet van witte lelies, perziken en sterjasmijn. Het biedt ook citrusachtige tonen van citroencurd, clementineschil, oranjebloesem en groene ananas, ondersteund door subtiele hints van kamille en briochebroodjes.
Smaak: Levendige, pittige zuurgraad en een ronde, zachte mondgevoel. Belangrijke smaken zijn onder andere levendige groene citroen, citroengras en een vleugje grapefruit die textuur toevoegt. Een verfrissende minerale essentie en een licht vleugje vanille van de eikenhoutrijping zijn ook aanwezig.
Eindigt met een lange, zuivere en aanhoudende afdronk.
- Verouderingspotentieel:** 5 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4* 87 punten – oogstjaar 2023.
- Past goed bij:** De Oldenburg Cooler Than Stellenbosch White Blend 2023 past uitstekend bij lichte visgerechten (forel, ceviche), gevogelte, varkensvlees en vegetarische gerechten, dankzij zijn levendige citrus- (citroen, sinaasappelbloesem) en tropische tonen (ananas) met bloemige accenten. Hij is dan ook heerlijk bij gerechten als gebakken forel met aardappelen, ceviche van witte vis of salades met geitenkaas.