

Perdeberg

The Dry Land Collection Courageous Barrel Fermented Chenin Blanc 2024

Varietal:	Chenin Blanc.
Origin:	Paarl, South Africa.
Vinification:	Grapes are hand-harvested in March 2024 from a certified 39-year-old, unirrigated (dry-farmed) vineyard block in the Paarl area. The grapes were destemmed, followed by approximately two hours of skin contact to infuse pure, concentrated fruit flavors into the juice. Great care was taken to extract only the clear free-run juice before fermentation. The free-run juice was fermented using selected wine yeast directly in 500-litre French oak barrels. The wine spent 11 months in French oak barrels (20% new French oak and 80% older, second- and third-fill barrels). After barrel aging, the wine underwent a further six months of bottle maturation before release.
Tasting notes:	<p>Nose: Intense aromas of citrus, pear, peach, and pineapple are prominent, along with notes of honeysuckle, herbs, and lime blossom, plus a touch of flinty reduction.</p> <p>Taste: The palate is described as having weight and a rich texture, with hints of citrus, litchi, and vanilla, notes of oak, butter, and honeycomb balanced by racy acidity.</p> <p>The finish is crisp with a well-defined and balanced acidity, with a lingering, savory, saline quality noted by some critics.</p>
Aging potential:	8 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 94 points – 2024 vintage.
Food Pairing:	The Dry Land Collection Courageous Barrel Fermented Chenin Blanc 2024 is a rich full-bodied white wine that pairs well with grilled lobster, seafood casselore or stews, rich meaty fish fragrant chicken curry, glazed pork ribs and rich cheeses.



Perdeberg

The Dry Land Collection Courageous Barrel Fermented Chenin Blanc 2024

Variëteit:	Chenin Blanc.
Oorsprong:	Paarl, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven worden in maart 2024 met de hand geoogst in een gecertificeerde, 39 jaar oude, niet-geïrrigeerde (droog bebouwde) wijngaard in de omgeving van Paarl. De druiven werden ontleend, waarna ze ongeveer twee uur in contact bleven met de schil om pure, geconcentreerde fruitsmaken aan het sap toe te voegen. Er werd veel zorg besteed aan het extraheren van alleen het heldere, vrijlopende sap vóór de gisting. Het vrijlopende sap werd gefermenteerd met geselecteerde wijngist, direct in Franse eikenhouten vaten van 500 liter. De wijn heeft 11 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten (20% nieuwe Franse eikenhouten vaten en 80% oudere vaten die voor de tweede of derde keer werden gebruikt). Na de vatrijping heeft de wijn nog zes maanden op fles gerijpt voordat hij op de markt werd gebracht.
Proefnotities:	<p>Neus: Intense aroma's van citrus, peer, perzik en ananas zijn prominent aanwezig, samen met tonen van kamperfoelie, kruiden en lindebloesem, plus een vleugje vuursteen.</p> <p>Smaak: De smaak wordt omschreven als vol en rijk van textuur, met hints van citrus, lychee en vanille, tonen van eikenhout, boter en honingraat, in balans gebracht door een pittige zuurgraad.</p> <p>De afdronk is fris met een goed gedefinieerde en evenwichtige zuurgraad, met een aanhoudende, hartige, zilte kwaliteit die door sommige critici wordt opgemerkt.</p>
Verouderingspotentieel:	8 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2024.
Past goed bij:	De Dry Land Collection Courageous Barrel Fermented Chenin Blanc 2024 is een rijke, volle witte wijn die goed past bij gegrilde kreeft, zeevruchtencassolée of stoofschotels, rijke, vlezige vis, geurige kipcurry, geglaceerde varkensribbetjes en rijke kazen.