

## Piekenierskloof Chenin Blanc 2023

<b>Varietal:</b>	Chenin Blanc.
<b>Origin:</b>	Olifantsrivier, South Africa.
<b>Vinification:</b>	Grapes were handpicked very early in the morning to retain natural flavor and were chilled to below 10°C prior to pressing, after which the grapes undergo 6 to 8 hours of skin contact before the free-run juice is subtracted and allowed to settle overnight. Natural fermentation can occur, or the juice is inoculated with selected yeast strains. The initial part of fermentation may take place in stainless steel. The wine completes fermentation and then matures in French oak barrels (500 and 300-liter, a mix of second-fill, third-fill, and older oak). It spends several weeks on fine lees in the barrel with monthly battônage (stirring of the lees).
<b>Tasting notes:</b>	<p><b>Nose:</b> The nose is fruit-driven, with a bouquet of yellow peach, ripe pear, and apricot. It also has hints of tropical fruits like melon and notes of lime.</p> <p><b>Taste:</b> The palate is concentrated and well-balanced, delivering juicy tropical fruit flavors alongside the stone fruit notes. A key characteristic is its fresh acidity and noticeable minerality.</p> <p>The wine typically has a dry finish and great length, with a lingering, crisp aftertaste that can include hints of mango.</p>
<b>Aging potential:</b>	3 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide '25: 4* 88 points – 2024 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Piekenierskloof Chenin Blanc 2023 pairs well with seafood, vegetarian dishes featuring ingredients like aubergine or leeks, and lighter meats such as pork or chicken. It also complements soft cheeses, salads, and dishes with creamy or tangy elements, as well as spicy foods like certain curries.



## Piekenierskloof Chenin Blanc 2023

<b>Variëteit:</b>	Chenin Blanc.
<b>Oorsprong:</b>	Olifantsrivier, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	De druiven werden 's morgens vroeg met de hand geplukt om hun natuurlijke smaak te behouden en werden voor het persen gekoeld tot onder 10 °C. Daarna ondergingen de druiven een schilcontact van 6 tot 8 uur, waarna het vrijlopende sap werd afgetapt en een nacht lang kon bezinken. Er kan natuurlijke gisting plaatsvinden, of het sap wordt geïnoculeerd met geselecteerde giststammen. Het eerste deel van de gisting kan plaatsvinden in roestvrij staal. De wijn voltooit de gisting en rijpt vervolgens in Franse eikenhouten vaten (500 en 300 liter, een mix van tweede, derde en oudere vaten). Hij verblijft enkele weken op fijne gistresten in het vat, waarbij maandelijks battônage (roeren van de gistresten) plaatsvindt.
<b>Proefnotities:</b>	<p><b>Neus:</b> De neus is fruitig, met een bouquet van gele perzik, rijpe peer en abrikoos. Er zijn ook hints van tropisch fruit zoals meloen en tonen van limoen.</p> <p><b>Smaak:</b> De smaak is geconcentreerd en goed uitgebalanceerd, met sappige tropische fruitsmaken naast tonen van steenfruit. Een belangrijk kenmerk is de frisse zuurgraad en opvallende mineraliteit.</p> <p>De wijn heeft doorgaans een droge afdronk en een lange nasmaak, met een aanhoudende, frisse nasmaak die hints van mango kan bevatten.</p>
<b>Verouderingspotentieel:</b>	3 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4* 88 punten – oogstjaar 2024.
<b>Past goed bij:</b>	De Piekenierskloof Chenin Blanc 2023 past goed bij zeevruchten, vegetarische gerechten met ingrediënten zoals aubergine of prei, en lichter vlees zoals varkensvlees of kip. Hij past ook goed bij zachte kazen, salades en gerechten met romige of pittige elementen, evenals bij pittige gerechten zoals bepaalde curry's.