

1682 Méthode Cap Classique (MCC) Chardonnay Brut



Varietal: Chardonnay.

Origin: Constantia, South Africa.

Vinification: The grapes are hand picked and pressed whole to extract juice that is low in phenols and rich in natural acidity. The juice undergoes a first fermentation with a strong yeast strain to form the still base wine. The base wine is then stabilised. Second fermentation took place in the bottle. The wine is bottled, then a second fermentation takes place in the sealed bottle, creating CO2 bubbles (mousse). Ageing on lees: After secondary fermentation, the sparkling wine ages on its yeast lees for a minimum of 12 to 18 months before disgorging. This MCC has a sugar content of 7.4 g/l.

Tasting notes: Nose: The bouquet exudes freshness and pure fruit, with prominent aromas of Granny Smith apple, candied lemon rind, and white peach. Notes of freshly baked biscuits or brioche and a hint of delicate yeastiness add a layer of complexity. Taste: Flavors of lemon cordial, honeyed nectarines, toasted croissant, and pistachio are evident. The texture is described as creamy and richly textured, yet well-balanced and smooth, never appearing sparse or brittle.

It culminates in a long, refreshing finish with a delightful minerality and bright, lifted acidity that cleanses the palate.

Aging potential: 3-10 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 90 points.

Food Pairing: The Steenberg 1682 Méthode Cap Classique (MCC) Chardonnay Brut pairs beautifully with a range of dishes, particularly creamy foods, seafood, and salty appetisers, due to its crisp acidity and rich, complex profile.

1682 Méthode Cap Classique (MCC) Chardonnay Brut

Variëteit: Chardonnay.

Oorsprong: Constantia, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt en in hun geheel geperst om sap te verkrijgen dat weinig fenolen bevat en rijk is aan natuurlijke zuren. Het sap ondergaat een eerste gisting met een sterke giststam om de stille basiswijn te vormen. De basiswijn wordt vervolgens gestabiliseerd. De tweede gisting vindt plaats in de fles. De wijn wordt gebotteld, waarna een tweede gisting plaatsvindt in de afgesloten fles, waardoor CO2-bubbels (mousse) ontstaan. Na de tweede gisting rijpt de mousserende wijn minimaal 12 tot 18 maanden op de gistresten voordat hij wordt gedegorgeerd. Deze MCC heeft een suikergehalte van 7,4 g/l.

Proefnotities: Neus: Het bouquet straalt frisheid en puur fruit uit, met prominente aroma's van Granny Smith-appel, gekonfijte citroenschil en witte perzik. Noten van versgebakken koekjes of brioche en een vleugje delicate gistigheid voegen een laagje complexiteit toe.

Smaak: Smaken van citroencordial, honingzoete nectarines, geroosterde croissants en pistachenoten zijn duidelijk aanwezig. De textuur wordt omschreven als romig en rijk, maar toch evenwichtig en zacht, zonder ooit dun of broos over te komen.

Het culmineert in een lange, verfrissende afdronk met een heerlijke mineraliteit en een heldere, levendige zuurgraad die het gehemelte reinigt.

Verouderingspotentieel: 3-10 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 90 punten.

Past goed bij: De Steenberg 1682 Méthode Cap Classique (MCC) Chardonnay Brut past uitstekend bij een breed scala aan gerechten, met name romige gerechten, zeevruchten en zoute hapjes, dankzij zijn frisse zuurgraad en rijke, complexe profiel.