

DEF. DE: KONTRAST [kɔn'trast]

Ein verloren geglaubter Traum am Rande des Schwarzwalds – ein schicksalhaftes Treffen in Australien, zwei leidenschaftliche Winzer, die handgemachte Weine erschaffen möchten. Kontras ist das Gemälde, Stellenbosch die Herkunft und jede einzigartige Edition erzählt eine neue Geschichte.

CHENIN BLANC 2018 EDITION #1



Charakteristik:

Chenin Blanc ist eine alte weiße Rebsorte, die – wie der Name vermuten lässt – ihre Wurzeln in Frankreich hat. Wenn ihre Heimat auch im Loire-Tal liegt, ist heute das Hauptanbaugebiet mittlerweile Südafrika. Der Wein hat eine hellgoldene Farbe. Er ist ein frischer Chenin Blanc mit leichten Eichennoten sowie Aromen von Limette, Apfel, Quitte und grünen Pflaumen. Der Hauch von Eiche und Vanille Dünfte ergänzt die Komplexität. Am Gaumen hält er ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Säure und Holz. Der Wein ist frisch mit einer anhaltende Mineralität im Abgang.

Lage, Ausbau:

Von Hand gelesen, 100% Stellenbosch, von über 40 Jahre alten Buschreben, spontane Gärung in 500L Holzfässern aus französischer Eiche, 7 Monate Fassreife.

Servierempfehlung:

Trinktemperatur 14-16! C in einem größeren Weißwein-Glas
Lagerpotential ! 2025

Speisenempfehlung:

Chenin Blanc passt vor allem zu frischen Fischgerichten, wie Tatar von Lachs und Thunfisch oder einfach Austern pur.

Besonderer Tipp: Chenin Blanc zu frischen Avocados – als Tartar oder mariniert. Wer Sushi mag, der sollte zu diesem Wein vor allem California Rolls reichen. Aber auch das japanische Traditionsgericht „Tempura“ harmoniert hervorragend.

Flasche: 0,75L

Charakter: Trocken

Herkunft: Stellenbosch, Südafrika

Farbnuance: Hellgold

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: 2,1 g/L

Säure: 7,0 g/L

Allergene: Enthält Sulfite

Instagram: #kontraswine

Facebook: @kontraswine

Webseite: www.kontras-wine.com