2025 Chenin Blanc, Kaapzicht





Gefährlich erfrischender Chenin mit dezenter Säure und perfekter Frucht!

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 11,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung

Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und sanft gepresst. Nach der Pressung wird der Most über Nacht in Edelstahltanks vorgeklärt. Der saubere Most wird dann in den Gärtank gepumpt und mit ausgewählten Hefestämmen vergoren, um die sortentypischen Aromen zu betonen. Nach der Gärung wird der Wein von der Grobhefe abgezogen und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Vor der Abfüllung erfolgt eine Stabilisierung und Filtration unter Zugabe von CO?, um Frische zu bewahren.

Rebsorte: Chenin Blanc 100%

Anbaugebiet: Stellenbosch, Südafrika

Alkohol:12,5% vol.

Säure: 5,8g/l

RZ: 2,6g/l

enthält Sulfite

Flaschengröße:0,75

Erzeuger/Abfüller: Kaapzicht Estate, Bottelary, Stellenbosch

Imorteur: Zeter-Die Weinagentur GmbH & Co. KG, D- 67434 Neutadt/Deutschland

Zutaten:

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Säureregulatoren: enthält Weinsäure (L(+)-) und/oder Apfelsäure (D,L-;L-); Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **Sulfite**; Stabilisatoren: enthält Kaliumpolyaspartat und/oder Hefe-Mannoproteine.

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Nährwerte je 100 ml

Brennwert 319 kJ / 77 kcal
Fett < 0,5 g

davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g
Kohlenhydrate 1,4g

davon Zucker < 0,5 g
Eiweiß < 0,5 g
Salz < 0,01 g