



WIJN INFORMATIE

Almenkerk Chardonnay

Land	Zuid-Afrika
Wijnstreek	Elgin
Druivenras	Chardonnay
Merk	Almenkerk Wine Estate
Smaakprofiel	Rijk en vol wit
Wijn en spijs	Kipgerechten, Visgerechten
Jaargang	2018
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	13%



Omschrijving Het verhaal van Almenkerk Estate begint in 2002 wanneer de Belgische Nathalie Opstaele en Joris van Almenkerk verhuizen naar Zuid-Afrika. Joris gaat werken bij Wine Estate Mulderbosch en leert hier het vak van wijn maken. In 2004 kopen zij een appelboerderij in Elgin Valley. In datzelfde jaar begint Joris aan de befaamde wijnopleiding aan Stellenbosch University. In samenspraak met zijn professoren kiezen zij de juiste druiven uit om te gaan verbouwen op het domein. Inmiddels heeft Almenkerk Estate 15 hectare wijngaarden en nog 4 hectare appelbomen. Het bedrijf werkt met zeer moderne technologie. Zo wordt er gebruik gemaakt van drones en infraadoodtechnieken om te kijken wat de wijnranken nodig hebben. De Almenkerk Chardonnay staat voor een minimalistische manier van wijn maken. Er wordt gebruik gemaakt van wilde gistcellen en de fermentatie vindt plaats in Franse barriques. Na de fermentatie krijgt de wijn 10 maanden lie-rijping, dit zorgt voor een rijk mondgevoel en complexiteit in de wijn. Deze Chardonnay is een mooi voorbeeld van koel-klimaat Chardonnay. Elgin is immers het meeste koele wijngebied van Zuid-Afrika. De wijn heeft aroma's van citrus, minerale tonen, hout en een prachtige balans.

