



Chenin Blanc Stellenbosch 2017 Simonsig

Ein Klassiker vom Kap! Chenin Blanc aus Stellenbosch, der beim Mundus Vini Wettbewerb 2017 mit einer Goldmedaille zum besten südafrikanischen Weißwein gekürt wurde!

Weintyp	Weißwein
Weingut	Simonsig
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Chenin Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Gold Mundus Vini 2017 - Best of Show South Africa White

Der kleine Johnson 2016 über Simonsig

"Die Kellerei der Familie Malan bei Stellenbosch wird für ihre Beständigkeit, die angemessenen Preise und die hohen Standards innerhalb des breiten Angebots bewundert. War vor über 40 Jahren die erste Kellerei, die mit dem Kaapse Vonkel einen flaschenvergorenen Schaumwein bereitete, und ist hier immer noch führend."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Chenin Blanc ist seit den frühen Tagen des südafrikanischen Weinbaus in nahezu jedem Weingut dort anzutreffen. Früher galt er als Brot- und Butterwein der Südafrikaner, die ihm wegen seines besonderen Geschmacks den Namen 'Steen' gaben. Auch bei Simonsig, den Pionieren der Méthode Cap Classique, hat der Chenin einen festen Platz im Portfolio. Dieser Chenin war der erste eigenständige Wein, den Frans Malan nach der Neugründung des Weinguts Simonsig im Jahre 1968 auf den Markt brachte. Das budgetfreundliche Preis-Genussverhältnis dieses Chenins unterstreicht die Goldmedaille des renommierten Mundus Vini Wettbewerbs, den der Fachverlag Meiniger alljährlich ausrichtet. Im 2017er Wettbewerb wurde er zum besten südafrikanischen Weißwein gekürt!

Tasting Note

Im Glas erscheint der Wein in einem hellen Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase überwiegen üppige

Fruchtaromen mit Noten von Guave, Kiwi, grüner Melone und Grapefruit. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit seiner gut eingebundenen Weinsäure erfrischend. Er präsentiert sich mit einem vollmundigen Schmelz, der die exotischen Fruchtaromen noch lang ins Finale trägt.

Passt zu

Der aromatische Simonsig Chenin Blanc Stellenbosch 2017 ist ein hervorragender Begleiter zu Fisch, Muscheln und Geflügel. Der Winzer empfiehlt einen Salat mit Roter Bete, Grapefruit und Orangen sowie gebackenem Ziegenkäse.

Weingut

Simonsig Wine Estate ist in Koelenhof beheimatet, das nur 10 Kilometer nördlich von Stellenbosch und rund 40 Kilometer nordöstlich von Kapstadt liegt. Die südafrikanische Weinbaugeschichte der Besitzerfamilie Malan geht bis ins Jahr 1688 zurück, als Jacques Malan in Kapstadt anlandete und sich in Stellenbosch dem Weinbau widmete. Die moderne Geschichte des Weinguts ist dann so neu auch nicht mehr, denn schon in den 1950er-Jahren gründete Frans Malan das heutige Gut und gilt zu Recht als einer der großen Pioniere des südafrikanischen Weinbaus. Mittlerweile hat die dritte und vierte Generation mit seinen Söhnen Pieter, Francois und Johan, und dem Enkel Francois-Jacques bei Simonsig Estate das Sagen.

Das Gut wurde auf 206 Hektar vergrößert. Klassische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, Pinotage, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Chardonnay prägen das Portfolio und die Weine genießen internationalen Ruf. Doch ist es vor allem der Schaumwein, mit dem Simonsig berühmt geworden ist, war es doch dieses Weingut, das schon vor über 40 Jahren die Méthode Cap Classique einführte, die sich an der Erzeugung von Champagner orientiert. Mittlerweile gehören die Cuvée Royale und Kaapse Vonkel zu den Schaumwein-Klassikern am Kap. Eine der zuverlässigsten Adressen in Südafrika und zu 100 % Familybusiness!

Vinifikation

Die Trauben für den Simonsig Chenin Blanc Stellenbosch 2017 wurden von Hand gelesen. Ein Teil des Leseguts wurde bei niedriger Temperatur für kurze Zeit mit Schalenkontakt mazeriert. Die Fermentation fand bei niedrigen Temperaturen von 12-14 Grad im Edelstahl-Cuve statt. Diese lange und kühle Fermentation garantiert ein Maximum an Fruchtaromen.