

Chenin Blanc 'Vineyard Selection' Stellenbosch 2019 Kleine Zalze Wines



5 Platter-Sterne + 96 Punkte! Dazu der Titel 'Bester Wein Südafrikas' beim Concours Mondial in Brüssel! Wie das Kult-Weingut Kleine Zalze all das zu diesem kleinen Preis hinbekommt? Wir wissen es nicht. Aber eines wissen wir ganz sicher: Zugreifen!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Kleine Zalze Wines
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Chenin Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

5/5 Sterne Platter's Wine Guide

"As usual, among best value in the guide. 2019 expansive, vivacious tropical fruit flavours combine with cream texture (99% older-oak fermented/7 months, a drop from amphora for the first time) to deliver pure drinking pleasure."

Bewertungen und Pressestimmen

Bester Wein Südafrikas - Concours Mondial de Bruxelles 2020

Der kleine Johnson 2020 über das Weingut

"Starerzeuger in Stellenbosch."

Wine in Black-Bewertung: 95P

Spricht man von den besten Weinbaugebieten jenseits Europas, kommt man an Stellenbosch nicht vorbei. Insbesondere Frankreichs berühmter Export Chenin Blanc bringt hier am Kap spektakuläre Ergebnisse hervor, die ohne Zweifel zu den ganz großen Weinen aus dieser Rebsorte gehören. Ein Weingut, das sich wie kein anderes auf die Rebsorte versteht, ist Kleine Zalze. Das Team um Weinmacher Alastair Rimmer hat mit der 2019er-Edition der 'Vineyard Selection' ganz groß abgeräumt: Die vollen 5 Sterne ließ John Platter regnen und legte noch sensationelle 96 Punkte obendrauf. Und beim großen, internationalen Weinwettbewerb Concours Mondial in Belgien wurde er gar zum besten Wein Südafrikas gewählt. Wow! Wenn man dann noch bedenkt, in welcher günstigen Preisklasse wir hier unterwegs sind, dann ist dieser Erfolg eine echte Sensation!

Tasting Note

Sonnengelb mit honigfarbenen Reflexen fließt dieser Wein ins Glas. In der Nase offenbart sich ein betörender Duft nach Melone, Pfirsich, Guave, und feuchtem Stein. Dieses finessenreiche Aromen-Potpourri setzt sich am Gaumen fort und hält sich in Balance mit den gut integrierten Holz-Noten. Zum ausgewogenen Weinsäurespiel gesellt sich eine cremige Textur und mineralische Frische.

Passt zu

Risotto mit Steinpilzen, Poularde in Weißwein oder auch zu einer herzhaften Pilzpfanne.

Weingut

Ein Deutscher gründete im Jahr 1683 das Weingut 'De Zalze': Nicholas Cleef war sein Name. Wie aus alten Aufzeichnungen aus dieser Zeit zu erfahren ist, pflanzte er damals 7.000 Rebstöcke. Später ging das Weingut in den Besitz bekannter südafrikanischer Familien, wie Colyn, Krige, Du Toit oder De Waal über, bis es dann 1968 von einem internationalen Weinhändler gekauft wurde. Noch einmal dreißig Jahre später erwarben Kobus Basson und Rolf Schulz die "Kleine Zalze" und haben das Weingut seitdem zielstrebig in die erste Liga der feinen Weine Südafrikas gesteuert.

Die Weine sind vielfach preisgekrönt. Dabei legt das Weingut großen Wert darauf, für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas anbieten zu können: In der Einstiegsklasse findet sich die Cellar Selection, ein schönes Sortiment freundlicher, unkomplizierter Lifestyle-Weine. Ebenso ansprechend, aber noch etwas strukturierter kommt die Vineyard Selection daher, deren komplexe Vertreter schon bei vielen Wettbewerben ausgezeichnet wurden. Aber der (mit Verlaub) absolute Abräumer des gefeierten Sortiments ist das Flaggschiff des Weinguts: die Family Reserve-Linie. Mit diesem Premiumprodukt beweist die Kleine Zalze, das sie nicht nur das Winzerhandwerk versteht, sondern es auf kreative Weise zur Winzerkunst weiterentwickelt hat.

Die Kleine Zalze steht übrigens nicht nur für wundervolle Weine. Neben dem Top 10-Restaurant „Le Terroir“ gibt es hier auch ein sehr beliebtes Hotel und einen gutseigenen Golfplatz.

Vinifikation

Kleine Zalze Chenin Blanc 'Vineyard Selection' Stellenbosch 2019 ist aus 100 % Chenin Blanc

vinifiziert und stammt von verschiedenen Parzellen des Weinguts in Stellenbosch. Die Trauben werden von Hand gelesen und sofort leicht angequetscht. Nach 24 Stunden Kontakt mit der Traubenhaut wird nur der frei ablaufende Saft verwendet. Die Fermentation findet in Fässern und Amphoren statt. Danach ruhte der Wein weitere 7 Monate auf der Feinhefe.