Spice Route Chenin Blanc

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Spice Route Winery
Art. Nr.:	605.075
Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Ort des Gutes:	Malmesbury



Weingut / Erzeuger

Der Name Spice Route geht zurück bis ins 15. Jahrhundert und erinnert an die Seefahrer, die eisern den stürmischen Gewässern des "Kaps der Stürme" trotzten, um entlang der sogenannten Gewürzstraße exotische Gewürze nach Westeuropa zu bringen. In ähnlicher Weise "segelten" Charles Back (Fairview Winery), Gyles Back (Thelema Winery), John Platter (Weinautor) und Jabulani Ntshangase (Weinpionier und erster schwarzer Weingutinhaber) 1997 auf weitgehend unbekannten Böden mit extremem Klima im Swartland und fanden in Malmesbury eine alte Tabakfarm namens Klein Amoskuil. Sie erkannten sofort das großartige Potenzial dieses Terroirs und begannen mit dem Anbau von Weinen - die Spice Route Winery war geboren. Dieser Tage werden die Trauben aus dem Swartland auf der Spice Route Farm in Paarl verarbeitet. Heute entstehen die Weine unter der Leitung von Chief Winemaker Charles du Plessis der die Arbeit mit Qvevris auf dem Weingut etablierte und perfektionierte.

Ein Kernbestandteil der Arbeit auf der Spice Route Winery ist die Verwendung von Tonamphoren. Die als Qvevri bezeichneten Gefäße sind im Original mit viel Sorgfalt in Georgien produziert, exportiert und dann in den Boden der Spice Route Winery eingelassen worden.
Ein nicht ganz einfaches Unterfangen da das Töpfern von Qvevris heutzutage eine nahezu ausgestorbenes Handwerk geworden ist. Qvevris werden in einem mehrtägigen Prozess von Hand aus Ton gefertigt, anschließend gebrannt und danach zur Abdichtung innen mit Bienenwachs imprägniert. Die Weinherstellung mit Qvevris zählt zu den ältesten Formen des traditionellen Weinausbaus. Seit 2013 gilt diese Art des Handwerks sogar zur Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit.

Das Traubengut samt Schalen, Kernen und Stängeln wird in den Qvevris im Boden luftdicht verschlossen und gärt dabei unter Mikroxidation mehrere Monate bei gleichbleibender Temperatur. Jeder Wein, ein Garant für ein außergewöhnliches Weinerlebnis!

Beschreibung

Im Weinberg: Hergestellt aus einem 1978 gepflanzten Swartland-Weinberg. Diese Spalier-Weinberge sind an einem nach Südosten ausgerichteten Hang gepflanzt und werden auf Trockenland bewirtschaftet. Die Böden bestehen überwiegend aus Koffieklip (zersetzter Granit und eisenreicher Ton).Weinbereitung: Die Trauben wurden in unterschiedlichen Reifegraden gelesen. Die erste Ernte erfolgte bei 22 Grad, der Rest wurde Ende Februar gepflückt, mit hohem Zuckergehalt und einigen Rosinen an den Trauben. Die Trauben wurden schonend entstielt und gepresst. Nach 48 Stunden des Absetzen wurde der zuvor gepflückte Teil vollständig in Edelstahltanks fermentiert, um Frische und Eleganz zu bewahren. Der spät gepflückte Teil wurde fermentiert und 10 Monate lang in alten französischen Eichenfässern gereift, während der tankfermentierte Teil auch in Terrakotta-Tontöpfen, bekannt als Qvevries, reifte. Die Qvevri-Reifung erfolgt über 8 Monate.Die Trauben werden zu zwei unterschiedlichen Reifegraden geerntet. Die erste Ernte wird in Stahltanks fermentiert und bringt dem Wein eine elegante Frische. Anschließend kommt der Most in Qvevri (Tonamphoren) für weitere 8 Monate.Die zweite, teils rosinierte Ernte reift für 10 Monate in französischen Eichenfässern.Der Blend aus Chenin Blanc unterschiedlicher Machart besitzt daher a beautiful new dimension wie Winemaker Charles du Plessis es ausdrückt. Cheers!_

Rebsorte:
Charakteristik:

	Chenin Blanc komplexe Nase aus tropischen Früchten und Pfirsich, dazu ein Hauch Mineralität, reich und üppig am Gaumen mit ausgewogenem Säurespiel, frisch-fruchtig im Nachhall
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	6,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Meeresfrüchte, Bandnudeln mit Scampi, weiche Käsesorten

Stand: 26.11.2026 06:25 Uhr