

Badenhorst Secateurs Chenin Blanc Keykeg



autentico

Produsent

A.A. Badenhorst Family Wines

Om produsenten

A.A. Badenhorst Family Wines drives av Andre Adrian (Adi) Badenhorst. Han tråkket sine barnsbarn på en vingård i Constantia og veien mot vinen ble inspirert allerede her. Som 13-åring produserte Adi sin første vin, og han tok etter hvert en formell vinutdannelse og skaffet seg praktisk erfaring hos vinmakere verden rundt. Han var blant annet på Chateau Angelus i Bordeaux og hos Alain Graillot i Rhône før han jobbet hos ulike produsenter i Sør-Afrika. Etter hvert ønsket han seg sitt eget og rett utenfor Malmesbury i Swartland fant han i 2008 drømmestedet En vingård forlatt i 1930 med sementtanker og gamle vinstokker på granittholdig jordsmonn. Her har han nå hele 180 hektar med gamle, fritt voksende vinstokker i Siebritskloof-delen av Paardebergfjellet. Adi lager vin etter tradisjonelle metoder med bruk av moderne innsikt. Det sprøytes ikke i vinmark, og druene og drueklaserne plukkes med en spesiell saks, også kjent som Secateurs. De bruker blant annet druenes egen gjær, en stor andel hele klaser i tillegg til at de gjærer og modner vinene på en miks av sement og gamle foudre. Badenhorst er stolt grunnlegger og medlem av Swartland Revolution og Swartland Independent.

Område

Swartland er et stor område som strekker seg over 180 km fra 1t nord for Cape Town og opp mot Citrusdal. I nord har man innslag av sand i jordsmonnet og i sør består hovedsaklig jordsmonnet av granitt eller skifer. Området omtales som en av de mest spennende områdene i Sør-Afrika grunnet kombinasjonen av dette jordsmonnet, gamle bush-wines opp mot 100 år og produsenter som lager ærlige og uttrykksfulle viner.

Jordsmonn

Druene kommer fra egne vinmarker i Kalmoesfontein som ligger på nordsiden av Paardebergfjellet. Jordsmonnet i Kalmoesfontein består i hovedsak av granitt. Vinstokkene er frittstående "busker" plantet på 1960 tallet.

Druetype

Chenin Blanc 100%

Produksjonsmetode

Håndhøstet fra gamle vinstokker fra eiendom, spontangjæret, modnet i betong og en andel store fat.

Karakteristikk

Frisk, lett fyldig og flott vin med duft av moden sitron, appelsin, blomster og en steinaktig mineralitet. Balansert og fruktig hele veien med super syre og en lett, kledelig fedme. Vinen passer til det meste av fisk og skalldyr, kylling, spekemat og grønnsaker. Topp vin til retter med sopp. Nytes også som aperitif og veldig godt alene.

VOLUM	3000 cl	ALKOHOL	12.5%
SKANLOGNR	9079832	VINMONOPOL	-
EPDNR	6113302	TYPE	Hvitvin
ÅRGANG	2022		
IMPORTØR	Autentico		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris