Tarentaal White, Polkadraai, Stellenbosch

Dit is een unieke wijn geproduceerd door de familie Oddo in de Stellenbosch regio van Zuid-Afrika. Deze wijn belichaamt uitmuntendheid en passie voor wijn, een combinatie van traditie en innovatie. Het unieke terroir van Stellenbosch, met zijn rijke bodem en klimaat dat bevorderlijk is voor wijnbouw, wordt weerspiegeld in elke slok van deze wijn.

Oorsprong: De wijngaarden van Stellenbosch lijken op een mediterraan klimaat, met hete, droge zomers en milde, natte winters. De Polkadraai wijngaarden, op minder dan 8 km van Stellenbosch, liggen ten zuiden en zuidoosten van de Atlantische Oceaan en worden dus constant geventileerd door een verkoelend briesje. De wijnstokken zijn tussen de 30 en 45 jaar oud.

Druiven: 100% Chenin

Vinificatie: Le Tarentaal est issu d'une vinification particulièrement soignée dans des installations ultra-modernes. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vinifiés avec soin pour préserver leurs arômes naturels. Le vin subit une fermentation dans de petites cuves en acier inoxydable. Une partie du vin passe ensuite 11 mois en fûts de chêne français, tandis que le reste de l’assemblage reste dans des cuves en ciment. Le vin est assemblé à partir des différentes cuves et barriques avant d'être mis en bouteille.

Degustatie: Een rijke, volle wijn met aroma's van steenfruit, sinaasappelbloesem en een subtiele appeltoets. Harmonieus in de mond, in balans met een heerlijke frisheid en mineraliteit.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze witte wijn past perfect bij visgerechten, zeevruchten en zomerse salades. Zijn frisheid en mineraliteit maken hem een ideale begeleider van lichte, verfijnde maaltijden.