

Reyneke Organic Chenin Blanc

Sør-Afrika / Stellenbosch

Av alle tilnærminger til økologisk vinproduksjon er den biodynamiske den mest ekstreme. Biodynamisk jordbruk tar det nemlig et hakk lenger og vi ender opp med noe som nærmest er en religion. Her handler det ikke bare om å jobbe for full harmoni i jorden gjennom bruk av naturlig gjødsel og om fravær av kjemiske sprøytemidler. Biodynamikk innebærer også å være i balanse med universet. Alt fra såing, pløying, beskjæring og høsting styres av månens syklus og planetens bevegelser, som i oldtiden.

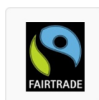
Reyneke gikk mot strømmen da han valgte å satse på biodynamiske viner. Nå går det hans vei, og satsingen har båret frukter. Til tross for at skeptikerne er mange, er Reyneke hellig overbevist og er nå en av Sør-Afrikas fremste forkynnere av den biodynamiske ideologien. Han mener at vinstokkene praktisk talt er blitt resistente mot sykdommer, takket være en bærekraftig tilnærming. I tillegg hevder han at kostnadene har blitt lavere og vinen bedre. Eller som han sier selv: - Det er ikke snakk om å ofre kvalitet for å fremme biodynamiske prinsipper. Vi får kvalitet på grunn av dem.

Disse Chenin Blanc-druene kommer fra vakre, organiske vinmarker 32 km fra Atlanter-havet. Vinrankene vokser i leirholdig jord, noe som gir en bra smaksprofil. Vinen er sertifisert organisk og laget uten bruk av enzymer eller proteiner.



Type	Hvitvin
Produsent	Reyneke Wines
Årgang	2019
Druetyper	100% Chenin Blanc
Vinifikasjon	Druelasene sorteres og avstilkes og gjærer siden på naturlig måte, 80% på ståltanker og 20% på eikfat. Etter ytterligere 5 måneder på sitt bunnfall for å oppnå mere kompleksitet, ble vinen tappet på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,1 g/l Syre: 5,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Klar strågul. Aromaer av aprikoser og hvite fersken i nesen som følges opp av toner av mandarinskall og honning. I munnen er vinen frisk og levende med smaker av appelsinskall og delikate nøtte-toner. Velbalansert og rund i avslutningen.
Serveringstemperatur	10 - 12° C
Passer til	Nydelig til skalldyr og fiskeretter, samt til lyst kjøtt, ost og grønnsaker.
Webseite	http://www.reynekewines.co.za/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10533601		kr. 181,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment