



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

REMHOOGTE, FIRST LIGHT CHENIN BLANC

<u>Producent :</u>	Remhoogte
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chenin Blanc

Beschrijving:

Remhoogte is een familie Estate in Simonsberg en kwam in 1995 in handen van de familie Boustred die het helmaal omvormde door nieuwe wijngaarden aan te leggen en een moderne chais te bouwen. De wijnmaker liep stages in Frankrijk en Australië. De filosofie van het huis is erg duidelijk : het werk gebeurt in de wijngaard en er wordt zo weinig mogelijk tussen gekomen. Remhoogte is lid van de Bio diversity Group. De regio geniet van de frisse bries uit de False Bay wat resulteert in een tragere vegetatie wat ten goede komt aan de finesse in de wijnen. Deze Chenin komt uit Simonsberg waar de ondergrond vooral uit graniet bestaat, een prima bodem voor de chenin. Na de oogst en een nachtje in de koelruimte, start het gistingsproces. 15% van de chenin krijgt een vatlagering terwijl de rest 8 maanden sur lie ligt. Het resultaat is een frisse witte wijn met aroma's van perzik en exotisch fruit en een zekere mineraliteit. In het glas is hij een vlotte drinker met een zacht middenpallet en een fijne , frisse afdronk. Meer info : www.remhoogte.co.za

Wijn & Gerecht:

Goede alrounder die je kan serveren aan 7° . Zeker passend bij visgerechten met een oosterse toets.

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

REMHOOGTE, FIRST LIGHT CHENIN BLANC

<u>Producent :</u>	Remhoogte
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chenin Blanc

Beschrijving:

Remhoogte is een familie Estate in Simonsberg en kwam in 1995 in handen van de familie Boustred die het helmaal omvormde door nieuwe wijngaarden aan te leggen en een moderne chais te bouwen. De wijnmaker liep stages in Frankrijk en Australië. De filosofie van het huis is erg duidelijk : het werk gebeurt in de wijngaard en er wordt zo weinig mogelijk tussen gekomen. Remhoogte is lid van de Bio diversity Group. De regio geniet van de frisse bries uit de False Bay wat resulteert in een tragere vegetatie wat ten goede komt aan de finesse in de wijnen. Deze Chenin komt uit Simonsberg waar de ondergrond vooral uit graniet bestaat, een prima bodem voor de chenin. Na de oogst en een nachtje in de koelruimte, start het gistingsproces. 15% van de chenin krijgt een vatlagering terwijl de rest 8 maanden sur lie ligt. Het resultaat is een frisse witte wijn met aroma's van perzik en exotisch fruit en een zekere mineraliteit. In het glas is hij een vlotte drinker met een zacht middenpallet en een fijne , frisse afdronk. Meer info : www.remhoogte.co.za

Wijn & Gerecht:

Goede alrounder die je kan serveren aan 7° . Zeker passend bij visgerechten met een oosterse toets.

Bewaartijd:

2-3 jaar