



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

CREDO, CHENIN BLANC

Producent : Abraham De Villiers, Bernard Claassen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Stellenbosch

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 14%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Chenin Blanc

Beschrijving:

Credo maakt deel uit van een grote wijnproducent in Stellenbosch. Het Credo-gamma is het summum van het huis. Credo betekent dan ook "I believe". De druiven worden handgeplukt en zorgvuldig gekozen uit de beste wijngaarden. De selectie van druiven gist op eiken vaten en rust 8 maanden sur lie in het vat. Regelmatig batonneert men de wijn om het contact tussen de schillen en het sap te intensifiëren. Daarna worden de schilletjes gescheiden van het sap en komt de wijn opnieuw in dezelfde houten tonnen terecht voor een rijping van 28 maanden waarvan 80% op nieuwe en 20% op 2de gebruikte vaten. Het is een wijn die wat tijd nodig heeft in het glas om los te komen. Karaferen is een mogelijkheid. Rijpe neus met aroma's van honing, tropisch fruit en vanille. De smaak in de mond is genereus, rijk en vol. Het fruit zit wat verborgen achter de houtinvloeden maar na het walsen in het glas krijgen we die mooie tropische invloed met een fijne frisheid. Meer info op www.stellenboschvineyards.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7-8° bij oosters geïnspireerde visgerechten zoals een kerrieschotel. Eveneens passend bij kip of kalkoen.

Bewaartijd:

6-8 jaar



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

CREDO, CHENIN BLANC

Producent : Abraham De Villiers, Bernard Claassen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Stellenbosch

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 14%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Chenin Blanc

Beschrijving:

Credo maakt deel uit van een grote wijnproducent in Stellenbosch. Het Credo-gamma is het summum van het huis. Credo betekent dan ook "I believe". De druiven worden handgeplukt en zorgvuldig gekozen uit de beste wijngaarden. De selectie van druiven gist op eiken vaten en rust 8 maanden sur lie in het vat. Regelmatig batonneert men de wijn om het contact tussen de schillen en het sap te intensifiëren. Daarna worden de schilletjes gescheiden van het sap en komt de wijn opnieuw in dezelfde houten tonnen terecht voor een rijping van 28 maanden waarvan 80% op nieuwe en 20% op 2de gebruikte vaten. Het is een wijn die wat tijd nodig heeft in het glas om los te komen. Karaferen is een mogelijkheid. Rijpe neus met aroma's van honing, tropisch fruit en vanille. De smaak in de mond is genereus, rijk en vol. Het fruit zit wat verborgen achter de houtinvloeden maar na het walsen in het glas krijgen we die mooie tropische invloed met een fijne frisheid. Meer info op www.stellenboschvineyards.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7-8° bij oosters geïnspireerde visgerechten zoals een kerrieschotel. Eveneens passend bij kip of kalkoen.

Bewaartijd:

6-8 jaar