

Vitt vin



Capensis Silene Chardonnay 2024

Capensis

Pris 249 kr
nr 9428601 - 750 ml**Ursprung** Western Cape**Druvor** chardonnay 100%**Alk. halt** 13.5%

Capensis Wines grundades 2012 av Jackson Family Wines och vinmakaren Graham Weerts med målet att skapa Chardonnay-viner av världsklass från Western Cape i Sydafrika. Namnet Capensis kommer från latin och betyder "från udden". Druvorna till det här vinet kommer från fyra vingårdar: Nooitgedacht (45%), Fijnbosch (28%), Zetler (18%) och Sonop (9%). Fijnbosch är den viktigaste och ger Capensis-vinerna deras rena och balanserade karaktär.

Skörd/vinifikation Vintern var kall och nederbördsrik med rikligt snöfall i de högst belägna vingårdarna. Knoppningen skedde två veckor senare än normalt men med jämn och hög kvalitet. De svala temperaturerna bidrog till en långsam mognadsprocess, vilket gav druvorna möjlighet att utveckla fin parfym och koncentration inför skörd. Genom att blanda druvorna från olika lägen skapas viner med större komplexitet och djup. Efter jäsning lagras vinet i 10 månader på franska ekfat, varav 30% är nya, följt av fortsatt lagring i ståltankar.

Smakbeskrivning Stor krämig doft som breder ut sig med behagliga citrusaromer, vita blommor, rostade macadamianötter, nykärnat smör. Letar man vidare kommer ananas, persikor och bakade äpplen från faten. Smaken är precis som doften: harmonisk, rik och koncentrerad. De fruktiga dofterna skiftar över till smaker och dessa är rent av entusiastiska. Rikedomen ramas fint in av faten och kröns av en underbar friskhet och saltstänkt mineralitet. Vinet håller dig sällskap länge och samtalsämnen i form av smaker växlar och upprätthåller en hög nivå. För optimal smakupplevelse servera vinet i bourgognekupa i 10-14 grader.

Passar till Viner som detta briljerar till grillade rätter med fisk och skaldjur. Ljust kött och fågel likaså. Mycket trevligt till lufttorkad skinka och diverse lagrade hårdostar. Grillad tonfisk med potatissallad, Tonkatsu med fänkålsslaw. Friterade jätteräkor med hoisin dipp, grillad eller ungsrostad kyckling med vitlök, rosmarin och citron med aioli och sötpotatis fries. Fisk, vego eller kycklingburgare med bbq sås.

Om producenten

Capensis är en producent som lyfter fram Sydafrikas unika terroir och passion för högkvalitativ Chardonnay. Med rötter i några av Western Capes mest välrenommerade vinområden – Stellenbosch, Overberg och Robertson – fokuserar Capensis på att hitta de bästa vingårdslägena där jorden och klimatet ger druvorna optimala förutsättningar.

Capensis filosofi handlar om att låta varje vingårds unika karaktär komma fram i vinerna. Genom att arbeta med gamla, väl etablerade vinstockar och noggrant utvalda druvsorter skapas eleganta och komplexa viner som speglar platsens särprägel. Vinmakarna kombinerar traditionell kunskap med moderna tekniker för att skapa viner med stor precision och finess.

Namnet Capensis betyder "från Cape" och symboliserar producentens ambition att sätta Sydafrika i framkant som en världsledande Chardonnay-producent. Capensis tror på att de bästa vingårdarna i världen bäst uttrycks genom några få, noggrant utvalda ädla druvsorter – där Chardonnay står i fokus.

Med Capensis får du en unik smak av Sydafrikas terroir, där gammalt möter nytt i en perfekt balans mellan naturens kraft och människans hantverk. Vinerna är perfekta för dig som vill upptäcka elegans och komplexitet i varje glas.