



Vitt vin

Brandnetel Chenin Blanc 2024

Thistle and Weed

Pris 229 kr
nr 9557801 - 750 ml

Ursprung Swartland

Druvor chenin blanc 100%

Vinmakare Stephanie Wiid

Alk. halt 13.5%

Lansering 10 april 2026

Skörd/vinifikation Vinet framställs genom naturliga metoder, där hela druvklasar pressas och jäsningen sker spontant med vildjäst. Efter jäsningen lagras vinet på äldre ekfat tillsammans med jästfällningen i nio månader, utan någon klarning eller filtrering. Under de första månaderna genomförs regelbunden bâtonnage för att röra upp fällningen och ge vinet djup. Druvan är Chenin Blanc, och vinrankorna, planterade 1980 som bush vines, växer i en vingård på 300 meters höjd vid Simonsberg Mountain i Stellenbosch. Jordmånen består av granit och sandsten.

Smakbeskrivning Vinet bjuder på en nyanserad och fruktig smakupplevelse med en uppfriskande syra som skapar en härlig balans. De tydliga inslagen av ananas, gula päron, nektarin, persikor och mango ger en saftig och fyllig karaktär. Vinet har också en rik och maffig doft av aprikoser och vita skymningsblommor, såsom kaprifol och liljekonvaljer. Friskheten kompletteras av nätmelon och örter som adderar komplexitet, medan en subtil ton av fat ger djup och elegans. Smaken fyller hela gommen med tropiska frukter och citrustoner. Den livliga friskheten balanseras av en imponerande längd i eftersmaken.

Passar till vegetariska rätter med rika och komplexa smaker, där fruktigheten verkligen kommer till sin rätt. Det passar också utmärkt till smakrika fiskrätter och ljust kött som kyckling eller fläsk. Särskilt fint gör det sig till grillade rätter, där vinets fruktighet harmoniserar med de grillade tonerna och skapar en välbalanserad och smakfull upplevelse. Tänk dig att fritera jätteräkor och servera dem med en het mango- och limeglasnudelsallad – en kombination som verkligen lyfter fram vinets karaktär och friskhet.

Om producenten

Både Etienne och Stephanie har tidigare arbetat hos flera av Sydafrikas större och mer kända producenter men att få göra ett projekt under egen label utifrån deras egna filosofi känns helt rätt. Etienne berättar; *"Det finns en djup koppling mellan våra viner och platsen de kommer ifrån. I slutändan handlar det endast om att återspegla klimatet, årgången och vingården. Det gör vi med naturlig vinmakning, vi pressar hela klasar, använder endast naturlig jäst, gamla använda "neutrala" fat, ingen klarning och ingen filtrering. Vinet är uppkallat efter Tribulus Terrestris – Devils thorn. Med taggiga blommor som hakar sig fast i dina strumpor och under skosulorna. För oss är det en påminnelse om stigar som vandrats av många, men även om vägar som ingen utforskat ännu".*

Druvorna kommer från odlingar planterade 1961 på den nord-västra spetsen av Muldersvlei i Paarl.

Vingården är certifierad OVP -Old Vine Project. Ett spännande och viktigt projekt för att skydda gamla vingårdar i Sydafrika.

Deras viner får återkommande höga ratings i Platters och andra ving guider för sydafrikanska viner.

AWARDS

2016: Platter 5 stars, 93

Winemag, 93 GS, 89 TA

2017: Platter 5 stars, 96

Winemag, 90 TA

2018: Platter 5 stars, 93 TA, 94

Winemag