

# OLDENBURG VINEYARDS CHENIN BLANC

2022 / 75 cl



## Oldenburg Vineyards

In der Banghoek Valley, acht Kilometer von Stellenbosch entfernt, wurde das Weingut Oldenburg im Jahr 2003 in seiner heutigen Form von Adrian Vanderspuy gegründet. Adrian wuchs in der Kapregion auf, verbrachte jedoch den Grossteil seines Lebens im Ausland und baute eine Karriere im Finanzdienstleistungssektor auf. Adrian hatte sich zum Ziel gesetzt, Premiumweine herzustellen und dabei die günstige Lage der Reben zu nutzen. Diese befinden sich auf einer Höhe von 300-450 Metern über dem Meeresspiegel und profitieren von einem kühleren Klima als Weinberge weiter unten. Gleichzeitig erhalten sie ausreichend Sonnenlicht, da sie hoch genug liegen, um mehr Licht zu bekommen als diejenigen, die im Schatten der Berge liegen.

Nach der kompletten Neuordnung des Weinbergs war Adrians erster Jahrgang 2007. Sein Ziel ist es, qualitativ hochwertige, limitierte Weine aus französischen Rebsorten herzustellen, hauptsächlich Cabernet und Syrah. Der Rhodium ist die Prestige-Cuvée von Oldenburg, und ihr wunderbarer Jahrgang 2012 ist eine Mischung aus 53 Prozent Merlot, 40 Prozent Cabernet Franc und 7 Prozent Malbec.

Die Erträge werden extrem niedrig gehalten, um die Konzentration der Früchte zu maximieren, und es erfolgt eine Ausdünnung der Ernte, um sicherzustellen, dass nur perfekte Trauben in die Kellerei gelangen. Dort werden sie von Hand sortiert, gekühlt und dann gepresst. Nach der Gärung werden die Weine in französischen Barriques gereift, bevor sie abgefüllt werden.

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**  
**Degustationsnote**

bis 2026

Chenin Blanc

Apéro, Asiatisch, Reisgerichte, Salate, Sushi

Bei Oldenburg Vineyards sind wir davon überzeugt, dass grossartige Weine nur aus Trauben von höchster Qualität entstehen können. Unser Eingriff in den Weinbergen ist minimal, um das volle Potenzial unseres Berg-Terroirs widerzuspiegeln. Die Oldenburg Vineyards Series ist ein wahres Abbild des Terroirs durch unsere Auswahl an Einzelsorten-Weinen. Die Verschmelzung der 8 Naturlemente, die unser einzigartiges Terroir bestimmen, wird durch diese Weine und ihr authentisches Terroirgefühl erkundet. Die 8 Elemente sind auf dem detailreichen Etikettendesign der Oldenburg Vineyards Series dargestellt. Weine, die kompromisslos hergestellt werden, mit der Absicht, die feinsten Eigenschaften jeder Rebsorte zu präsentieren.

Die Trauben wurden von Hand in Weinbergen mit einem kühleren Klima und einem durchschnittlichen Alter von 40 Jahren geerntet. Die Trauben wurden von Hand sortiert und in einer pneumatischen Presse mit einem sanften Champagner-Zyklus vollständig gepresst. Der Saft wurde über Nacht abgesetzt und dann in österreichische Eichen-Foudre und ältere 300-Liter-Fässer aus französischer Eiche für die spontane Gärung umgefüllt. Die wilde Hefegärung dauerte 2 bis 3 Monate. Bei einigen Chargen wurde eine teilweise malolaktische Gärung durchgeführt. Der Wein wurde 11 Monate lang ausgebaut. Vor der Abfüllung wurde er schonend geschönt und gefiltert.

Dieser Jahrgang des Chenin Blanc präsentiert eine atemberaubende Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen! Die Nase zeigt eine sanfte Zitrusbitterkeit mit Anklängen von Bienenwachs und Honig. Verbrannte Orangenschale und lebendige Noten von Nartjie und Ingwer ergänzen florale Nuancen von Jasmin und Kamille. Eine strenge Säure bildet das Rückgrat für einen runderen Körper mit mehr Griff und einem vollmundigen Mittelteil. Ein Wein, der verspricht, diejenigen zu belohnen, die sich entscheiden, ihn weitere 8-12 Jahre in der Flasche reifen zu lassen.

