DeMorgenzon Stellenbosch DMZ Méthode Cap Classique Chenin Blanc Brut

Stellenbosch - Zuid-Afrika

De stille wijnen van DeMorgenzon in Stellenbosch behoren ongetwijfeld bij de beste van Zuid-Afrika. Op kleine schaal maakt het wijnhuis ook een fraaie mousserende witte wijn in de traditie van Franse Crémant, beter bekend als Méthode Cap Classique. Voor deze droge Blanc de Blancs gebruikt DeMorgenzon uitsluitend witte chenin blancdruiven. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks en kleine, Franse eikenhouten vaten. De hoogwaardige tweede gisting en ruim 18 maanden rijping op fles zorgt daarna voor een fijne mousse en complexe aroma's van toast en brioche. Voor extra diepgang en een perfecte smaakbalans wordt bovendien een edelzoete 'late harvest' Chenin blanc als dosage gebruikt. Een trouvaille!



Proefnotitie

Frisse mousserende wijn met fijn fruit, appel en licht toast in de geur. De volle smaak zet fris, droog en aangenaam in en eindigt evenwichtig met een aanhoudende zachte mousse.

Drinken bij

Prima als aperitief, maar ook zeer geschikt bij kleine en verfijnde amuses.

Houdbaarheid

Op dronk en tot twee à drie jaar goed houdbaar, mits koel bewaard.

Druivenrassen

Chenin Blanc

Onderscheidingen

2023	Tim Atkin MW Special Report South Africa 2026 | 91/100
2022	Perswijn | juli 2026: 16/20 | Vol, rijk
2022	Perswijn Wijnconcours | 101 beste 2025: Derde plaats Mousserende wijnen tot € 30,-

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl