



Simonsig Kaapse Vonkel Brut

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: Zeeklimaat met relatief droge, warme zomers en milde winters. De roodgekleurde bodem is rijk aan klei en mineralen.

VINIFICATIE: Alleen het pure sap (cuvée) wordt vergist op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Een deel van de chardonnay vergist in gebruikte vaten van Frans eikenhout. De tweede vergisting duurt minimaal 20 maanden voordat de dégorgement plaatsvindt.

DRUIVEN: chardonnay (51%), pinot noir (47%), pinot meunier (2%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Elegant, fris en floraal met aroma's van witte perzik, verse appel en peer. De smaak is levendig en zacht met steenfruit, citrus, framboos, verfijnde zuren en een lange, droge afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer als aperitief, of juist na een uitgebreide maaltijd, bij lichte lunchgerechten, (gevulde) salades, sushi, verse oesters, paté of scrambled eggs. Ook lekker bij amandelcake en zelfs bij geroosterde eend.

WEETJE: Frans Malan was de eerste Zuid-Afrikaanse producent die in 1971 met een Kaapse Vonkel kwam, het Zuid-Afrikaanse antwoord op champagne.



Binnen het brede assortiment van Simonsig is er voor elke wijnliefhebber en voor elk budget wel een favoriet. De pioniersgeest van Frans Malan is al vele malen geroemd; hij bracht in 1971 de eerste Vonkelwijn op de markt en was een van de eerste Zuid-Afrikaanse wijnmakers die experimenteerde met chardonnay en investeerde in moderne keldertechnieken. Ook had hij een voortrekkersrol in het eerherstel van de authentieke chenin blanc. Vandaag de dag hebben Frans' zonen Francois en Johan nog steeds een cruciale rol in het wijnbedrijf als actieve leden van de Raad van Bestuur. Zij worden bijgestaan door hun kinderen: Christelle werkt als financieel manager en Michael is de keldermeester van het Zuid-Afrikaanse wijnhuis. Simonsig verbouwt op meer dan 200 hectare een scala aan druivenrassen en maakt daarvan zowel varietal-wijnen als intrigerende blends, zoals de rode Cape-blend met een hoofdrol voor pinotage en een witte Rhône-blend.