



Simonsig Starting Blocks Chenin Blanc

Stellenbosch, Zuid-Afrika

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

VINIFICATIE: De druiven worden volledig vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: chenin blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Expressieve wijn met stuivende aroma's van passievrucht, appel, peer, kiwi en meloen. De smaak is fris en rond met gebalanceerde zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij vis of gamba's van de grill, paella, risotto met rivierkreeftjes, gegratineerde schaal- en schelpdieren, Aziatische gerechten zoals groenten- of viscurry's, maaltijdsalades en asperges.

WEETJE: Simonsig Chenin Blanc was de eerste oogst van oprichter Frans Malan in 1968. De belangrijke rol van de expressieve druif als startpunt van het succesvolle wijnbedrijf wordt in de naam van deze wijn nog eens extra benadrukt.



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.