



Simonsig Cape Fox Chardonnay

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 vergisten en rijpen 9 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan 35% nieuw eikenhout. Er vindt geen malolactische omzetting plaats.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Zachte tonen van witte perzik, citroen en een vleugje brioche in de neus. In de mond laagjes citrus en steenfruit die worden gevolgd door complexe, geroosterde aroma's van de rijping op eikenhout.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal bij gevogelte of visgerechten zoals verse wilde oesters, viscarpaccio, viscurry, romige rivierkreeftpasta en schaaldiersalade, maar ook romige kazen. Niet te koud serveren: 14° - 16°C

WEETJE: Simonsig was een van de eerste wijnhuizen in Zuid Afrika die experimenteerde met chardonnay. De eerste oogst dateert van 1978. De wijn ontleent zijn naam aan de Kaapse vos die vaak in de wijngaarden loopt.



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.