

JORDAN INSPECTOR PÉRINGUEY CHENIN BLANC

Årgång 2022

Art. nr 88037

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Jordan Wines

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 3,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Vinet har en medelfyllig och tydligt tropiskt fruktig smak med en god fräschör och en viss karaktär av ekfaten, främst en krämig textur och lätt nötig nyans. Doftmässigt noteras gul stenfrukt, söt citrus, citronskal och honung samt en liten vaniljnyans av ekfaten och totalt sett är det ett välbalanserat vin med viss längd.

Tillverkning Druvorna kommer från en vingård på 220 meters höjd, planterad 1982 i en lerhaltig granitjord. De skördas under den första hälften av februari, pressas långsamt i hela klasar och efter att musten har fått sedimenteras i två dygn, och omkring två tredjedelar av musten jäses sedan 228 liter stora franska ekfat som till 30 procent var nya för textur och komplexitet och resten i ståltankar för att bevara vinets fräschör. Vinet mognar på sin jästfällning under nio månader med viss bâtonnage.

Passar till Lämplig serveringstemperatur är 12 grader, gärna serverat i glas med medelstor kupa, och det passar bäst till medelkraftiga men eleganta rätter av fisk och skaldjur i största allmänhet, både kokta och halstrade, samt till rätter av rostade rotsaker eller primörgrönsaker med feta såser som bör ha en fint syrlig smaksättning. Det passar också bra till feta färskostar, komjölkostar och hårdostar. Vinet dricks med fördel ungt, men kan utvecklas fint under några år.

Information Jordan Inspector Péringuey Chenin Blanc har fått sitt namn efter Louis Albert Péringuey som ledde fighten mot phylloxera och översåg importen av amerikansk rootstock till Sydafrika på slutet av 1800-talet.



Om producenten

JORDAN

Jordan Wine Estate har en historia som sträcker sig tillbaka ett årtionde innan Sydafrika öppnades upp för internationell handel igen. Ted och Sheelag Jordan köpte 1982 en 146 hektar stor egendom i Stellenbosch och lika strävsamt som ambitiöst röjde de marken och lät plantera de första vingårdslotterna med internationella druvsorter.

Vingården breder idag ut sig över böljande sluttningar på 160 till 410 meters höjd med exponering åt alla väderstreck, vilket har resulterat i en komplex vingård med många möjligheter. Tack vare närheten till de omgivande haven, njuter vingårdarna av solvärme varvat med svalkade vindar och resultatet blir fruktiga viner med fräschör.

Sonen Gary Jordan har varit delaktig i projektet hela tiden men det var först sedan han och hans hustru Kathy, som är ekonom med stort vinintresse, uppförde ett vineri som man 1992 kunde satsa fullt ut som vinproducent.

Med examen inom vitikultur och oenologi är Gary Jordan rätt man att driva och utveckla egendomen och dess viner. Vineriet är idag toppmodernt och man förlitar sig på en kombination av senaste teknik och stor känsla.

Produktionen omfattar ett dussin viner, som hyllas i media världen över.