

# Huilkrans



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	RPA
<b>REGION</b>	Western Cape
<b>SZCZEP</b>	Chenin Blanc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,9 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne, Wino wegańskie, Vininova naturalnie
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 93 pkt., Tim Atkin 97 pkt!, Robert Parker 94+

## Potrawy:

Homar, risotto z owocami morza

## Więcej informacji:

**Aromat:** W nosie zapach skórki pomarańczy, dojrzałych jabłek oraz herbaty rooibos.

**Smak:** Na podniebieniu kwasowość łączy się z delikatną słonością, pozostawiając długi i bardzo żywy finisz.

**Potrawy:** Przegrzebki, langustynki, homar, wytrawne tarty i dania jajeczne



## Alheit Vineyards

Winnica Alheit została założona w 2010 roku przez małżeństwo - Chrisa i Suzaan Alheit, którzy zapragnęli tworzyć wina z wyraźną osobowością Przylądka. Zakochani w starych winnicach rozpoczęli projekt, który odzwierciedla autentyczność, prostotę i czystość tego terenu. Romantyzm tego projektu podkreśla sposób produkcji win - winogrona zbierane są ręcznie, a Chris i Suzaan całkowicie odrzucili składniki takie jak drożdże, enzymy i siarkę przed fermentacją. Używane są wyłącznie stare beczki, a wino nie jest klarowane. Jak sami mówią - odrzucili wszelką manipulację i tę zasadę uważają za najważniejszą, podkreślając przy tym znaczenie ziemi, na której wzrastają owoce a nie ingerencję winiarza. Obecnie winnica rozpościera się na trzech parcelach - Broom Ridge, Rustenhof i Waterkloof. Każda z tych ziem rodzi niezwykle owoce, z których produkowane są wina szczepu Chenin Blanc, Sémillon, Chardonnay czy Roussanne.