

Niel Joubert Lekkerbly

Proefnotitie: Licht citroengeel van kleur. Aroma's van citrus, gras en kruiden. Frisse zuren, levendig en in balans.

Specificaties:

Producent Niel Joubert Wines
Druivensoorten 64% sauvignon blanc 22% nouvelle 14% chenin blanc
Land van herkomst Zuid-Afrika
Streek / Gebied Western Cape - Simonsberg
Sluiting Schroefdop
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12%

Smaakprofiel: citrus, gras, kruidig

Vinificatie:

Wijn & spijs: Vis, schaal- schelpdieren en wit vlees.

Awards: "Vrij recente (1964) Zuid Afrikaanse kruising van Cape Riesling (grouchen) en Ugni Blanc. Clame to fame: was frisse grassigheid verschaffen. Bijvoorbeeld in een blend die wel een kraakje kan gebruiken. Inderdaad, wat lekkere grassigheid, kruisbes en grapefruit. Maar wellicht komt dat weer van de eveneens voor actieve dienst opgetrommelde sauvignon blanc. Van de chenin blanc zal het in ieder geval niet komen. Die komt met een handje frisse peren en meloen. Al met al lekker fris, lekker vers, lekker licht.", **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8.**

Achtergrondinformatie: Klein Simonsvlei is de thuisbasis van Niel Joubert Wines. Het estate ligt op de hellingen van de Simonsberg, aan de rand van Paarl in de West-Kaapse wijnlanden. Het is een grote wijn- en fruitboerderij en heeft een spectaculair landschap met vijf heuvels en tien dammen die worden gevoed door een natuurlijke bergbron. Door het rijke terroir teelt de familie Joubert naast wijndruiven ook appels, peren, perziken, pruimen, citroenen en bosbessen. Deze rijke biodiversiteit is goed voor het land. Inmiddels staat de 5e generatie aan het roer en werken ze elke dag keihard om de mooiste wijnen te maken.

De oprichter van Klein Simonsvlei, Piet Joubert, kocht de boerderij in 1898 met als hoofddoel het produceren van fruit. Zijn tweede zoon Daniel kwam op 22-jarige leeftijd bij hem op de boerderij, gevolgd door zijn zoon Niel, die het bedrijf overnam in 1950. Vanaf het moment dat de 4e generatie, Daan, het bedrijf volledig overnam in 1981, is de familie Joubert zich meer gaan richten op de wijnproductie. Nog altijd wordt het bedrijf volledig gerund door de familie, van de wijn- en fruitproductie tot de -verkoop en -administratie, catering en het onderhoud van de tuinen rondom het wijnhuis.

De 260 ha aan wijngaarden liggen aan de Paarl-kant van de Simonsberg. Hier heerst een gematigd klimaat, met een gemiddelde regenval in de winter van 900 mm en temperaturen variërend van 7°C in de winter tot 30°C in de zomer; ideaal voor de wijnbouw. Op de wijngaarden





staan een groot aantal variëteiten aangeplant: Sauvignon Blanc op de hoogste hellingen, Chardonnay & Chenin Blanc op lager gelegen gebieden, Pinotage, Cinsault en Grenache Noir Malbec, Merlot, Shiraz en Cabernet Sauvignon. De verkoelende Atlantische bries in de zomer draagt bij aan het behoud van de frisse smaak van de druiven.