

## Niel Joubert Chenin Blanc Reserve

**Proefnotitie:** Een rijke en krachtige wijn, met tonen van peer, gedroogde perzik, abrikoos en geroosterde amandelen. Een rond mondgevoel met een volle smaak, waarin de houtrijping goed naar voren komt.

**Specificaties:**

<b>Producent</b>	Niel Joubert
<b>Druivensoorten</b>	100% chenin blanc
<b>Land van herkomst</b>	Zuid-Afrika
<b>Streek / Gebied</b>	Paarl
<b>Sluiting</b>	Kurk
<b>Categorie</b>	Wit
<b>Alcoholpercentage</b>	12%

**Smaakprofiel:** Rijk & rond, gedroogde perzik, houtrijping.

**Vinificatie:** Bodemstructuur: 'bush vines', minimale irrigatie  
Fermentatie: RVS tanks  
Lagering: 24 maanden in nieuwe Franse vaten (400 liter)

**Wijn & spijs:** Gevogelte, risotto met zeevruchten, eend (met een lichte saus).

**Awards:**

**Achtergrondinformatie:** Bij de Joubert Familie zit de liefde voor goede wijn van nature in het bloed. Piet Joubert kocht in 1898 de boerderij Klein Simonsvlei voor zijn zoon Daniel, die op 22 jarige leeftijd startte met wijnmaken. Het bedrijf ontwikkelde zich tot een belangrijke speler in de wijnindustrie voor hoge kwaliteitswijnen. In 1950 nam Daniel junior het over, (genaamd 'Niel') en continueerde het proces van ontwikkeling: verbeterde de wijnkelders en kwaliteit van de wijnen. Alleen het beste fruit werd gebruikt, om zodoende de hoogste kwaliteit wijnen te kunnen produceren. De wijngaarden van Niel Joubert hebben een onbeschrijfelijk mooi uitzicht over Paarl Vallei, in het hart van de Cape Winelands. Er ligt een sterke focus op wijnbouw, wat resulteert in een serie overheerlijke, toegankelijke wijnen.

