

Reyneke Biodynamic Chenin Blanc

Sør-Afrika / Stellenbosch / Stellenbosch

Av alle tilnærminger til økologisk vinproduksjon er den biodynamiske den mest ekstreme. Biodynamisk jordbruk tar det nemlig et hakk lenger og vi ender opp med noe som nærmest er en religion. Her handler det ikke bare om å jobbe for full harmoni i jorden gjennom bruk av naturlig gjødsel og om fravær av kjemiske sprøytemidler. Biodynamikk innebærer også å være i balanse med universet. Alt fra såing, pløying, beskæring og høsting styres av månens syklus og planetens bevegelser, som i oldtiden.

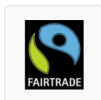
Reyneke gikk mot strømmen da han valgte å satse på biodynamiske viner. Nå går det hans vei, og satsingen har båret frukter. Til tross for at skeptikerne er mange, er Reyneke hellig overbevist og er nå en av Sør-Afrikas fremste forkynnere av den biodynamiske ideologien. Han mener at vinstokkene praktisk talt er blitt resistente mot sykdommer, takket være en bærekraftig tilnærming. I tillegg hevder han at kostnadene har blitt lavere og vinen bedre. Eller som han sier selv: - Det er ikke snakk om å ofre kvalitet for å fremme biodynamiske prinsipper. Vi får kvalitet på grunn av dem.

Biodynamisk/organisk sertifisert og laget uten bruk av enzymer, proteiner og kaldstabilisering.

Reyneke Chenin Blanc 2016, 2017 og 2018 årgangen vil ikke være sertifisert biodynamisk, da Johan Reyneke har kjøpt en ny vinmark som er under konvertering. Druene fra denne vinmarken er eksepsjonelt gode og sunne. Derfor har Johan Reyneke inkludert druer fra denne vinmarken i disse 3 årgangene. Fra og med 2019 årgangen vil den igjen være sertifisert biodynamisk.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Produsent	Reyneke Wines
Årgang	2023
Druetyper	100% Chenin Blanc
Vinifikasjon	Tradisjonell gjæring på ståltanker i henhold til biodynamiske prinsipper. Vinen ligger deretter på bunnfall i 6 måneder.
Lagring	10% av vinen ligger på 2 år gamle franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,3 g/l Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp gyldengul farge. Toner av grønn citrus, fersken og flint på nesen. Rik smak med kompleks mineralrik og stram finish.
Serveringstemperatur	10 - 12° C
Passer til	Utmerket til skalldyr og fiskeretter, samt til lyst kjøtt.
Webseite	http://www.reynekewines.co.za/

Volum 0,75 L	Varenummer 9652101	EPD-nr 2629228	Pris Vinmonopolet kr. 309,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 133080 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment