

JOURNEY'S END
Haystack

Bakgrund: En fräsch och livfull Chardonnay som fått sitt namn från den gamla traditionen att plantera vete mellan vinraderna, som ett naturligt sätt att förhindra ogräs och stabilisera matjorden. Detta är bara en av flera organiska och biodynamiska metoder på vår egendom, och vinet hyllar bevarandet och skyddet av naturen under vårt förvalterskap på Journey's End.

Druvblandning: 100% Chardonnay

Ursprung: W.O. Coastal

Produktion: Druvorna handplockades mellan 21 och 23 C. En del pressades som hela klasar, medan den andra delen avstjälkades och pressades försiktigt.

Juicen lämnades för att sedimentera i 24 timmar enzymatiskt innan den pumpades in i (95%) rostfria ståltankar och (5%) äldre 300 liters franska ekfat (10%) för jäsning. Olika jästarter användes för att förbättra vinets smakprofil. Jäsningen varade i cirka 25 dagar vid temperaturer mellan 11–14 C. Vinet lämnades sedan i rostfria ståltankar vid låga temperaturer i totalt fyra månader efter jäsning, med veckovis omrörning av jästfällningen för att bredda munkänslan och förbättra vinets hållbarhet.

Analys

Alkohol: 13%

pH: 3.53

Total Syra: 5.92 g/l

Restsocker: 4.01 g/l



Smaknoteringar: Klar och ljus halmfärg med en hint av grönt. Fräscha och livliga aromer av äpple, päron och citrus. På gommen hittar du en frisk syra balanserad med tropisk frukt och en kvarvarande krämighet. Avslutet är rent och uppfriskande, med en kvarvarande fruktnot och en subtil, smörig textur.



Journeysendwines



Journeysend



Journey's End, Stellenbosch



Journeysend.co.za



Journey's End Wines



info@journeysend.co.za