



# Radford Dale The Renaissance of Chenin Blanc

Stellenbosch, Zuid-Afrika

**KLIMAAT & TERROIR:** De wijngaarden liggen op de steile zuidoostelijke hellingen van de Helderberg. De bodem is rijk aan graniet en kwarts. Winters zijn koel en regenachtig, het voorjaar is winderig en de zomers droog en heet.

**VINIFICATIE:** De hele druiventrossen worden licht geperst en het sap dat afloopt vergist 8 à 10 weken in eikenhouten vaten op een lage temperatuur. Malolactische gisting blijft hierdoor uit. De wijn rijpt ca. 9 maanden in Bourgondische vaten van 228 en 500 liter.

**DRUIVEN:** chenin blanc

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 11,50%

**GEUR & SMAAK:** Fris, elegant, verfijnd en puur. Frisse citrus en een mooie minerale spanning waarin de invloed van de rotsige kwartsbodem is terug te proeven.

**SERVEERSUGGESTIE:** Geweldig met mooie visgerechten zoals gegrilde king prawns, bisque van kreeft en sashimi of bij pittige Aziatische gerechten zoals een Thaise groene curry.

**WEETJE:** De naam van de wijn refereert aan de "wedergeboorte" van de chenin blanc in Zuid-Afrika. Lange tijd werd van deze druif alleen maar bulkwijn gemaakt. Radford Dale wilde de druif in ere herstellen, door er een hoge kwaliteitswijn van te maken.

**RD**  
RADFORD DALE



Radford Dale werd opgericht met invloeden uit Groot-Brittannië, Australië, Frankrijk en natuurlijk Zuid-Afrika zelf. De naam van de wijn is een samenvoeging van Ben Radford en Alex Dale. Radford werkte jarenlang in Barossa Valley voor hij terugkeerde naar Zuid-Afrika. Dale werkte samen Edouard Labeye, gevierd wijnmaker uit de Rhône en adviseur voor vele Franse topproducenten. Radford Dale is kortom een ideale mix van oude wereld-traditie en nieuwe wereld-innovatie. De wijngaarden liggen in Helderberg, Stellenbosch, Elgin en Paardeberg. Van onder meer chenin blanc, pinot noir en syrah maakt Radford Dale pure wijnen van hoge, maar betaalbare kwaliteit. De wijnen van Radford Dale krijgen scores regelmatig in de in de Zuid-Afrikaanse wijnbijbel: The John Platter Guide.

**LIFE'S  
DELICIOUS**