



Babylonstoren Chenin Blanc 2025



- Reiner Chenin Blanc vom Simonsberg
- Fruchtig-frisch mit eleganter Mineralität
- Teilweise in Zement-Eiern und Amphoren gereift

WEIN IM DETAIL

Artikel-Nr.	BAB-012025
Jahrgang	2025
Weingut	Babylonstoren
Rebsorten	Chenin Blanc
Verschluss	Korken
Anbaugebiet	Simonsberg-Paarl
Füllmenge	0,75 l
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Säuregehalt	6,5 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Im Keller	12 h Maischestandzeit, 3 Wochen Kaltgärung, 4 Monate auf der Hefe, 10 % in Amphoren.
Trinktemperatur	10–12 °C
Best Before	2029
Allergene	"Enthält Sulfite"
Hersteller	Babylonstoren, Klapmuts - Simondium Rd, 7670 Simondium, Südafrika
Importeur	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
Lebensmittelunternehmer	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

AUSZEICHNUNGEN

Jg. 2024	Veritas Silver
Jg. 2023	Decanter Silver, Veritas Bronze

PASST ZU

