# Nomad Wines, Chenin Blanc “Sisters” 2024

**Producent**: Nomad Wines

**Geografi:** Cape Town, Sydafrika.

**Årgang:** 2024

**Normalpris:** 270,-

**Medlemspris:** 225,-

**Måned:** Oktober 2026

Sisters er en anderledes og ret fed fortolkning af Chenin Blanc fra Sydafrika. For selvom Cape Town selvfølgelig ligger langt sydligere end Loire, kommer denne vin fra meget kystnære vinmarker, hvor havets påvirkning er med til at holde klimaet køligt. Resultatet er en Chenin Blanc med masser af friskhed og mineralitet, men samtidig med den modne frugt, man ofte forbinder med sydafrikansk vin. Her møder citrus og stenfrugt en mere eksotisk frugtprofil med fersken, mango og ananas. Vinen har desuden fået 6 måneders lagring på gæren (sur lie), hvilket giver ekstra tekstur og dybde. Så stadig et noget andet udtryk end ”Lena”.

Nomad Wines er et spændende projekt skabt af Kosie van der Merwe, en sydafrikansk vinmager, som i dag har base i Mosel i Tyskland. Navnet Nomad passer derfor ganske godt: Kosie arbejder med vin i både den nordlige og sydlige halvkugle.
Han rejser hvert år tilbage til Sydafrika under høsten, hvor han arbejder med druer fra vinbønder, som han kender personligt. Fokus er på økologisk dyrkning, kølige voksesteder og så lidt indblanding i kælderen som muligt.
Vinen hedder ”sisters” som reference til Kosies to døtre der også er på etiketten. Han siger de rummer energi, håb og potentiale, præcis som vinen her ☺

**Hvordan smager det?**
Næsen åbner med modne gule æbler, lime, fersken og abrikos efterfulgt af mango, melon og ananas. Der er også florale noter af hyldeblomst og rosenblade. Saftig i smagen med både citrus og tropisk frugt. Den fine syre holder vinen frisk, mens sur lie-lagringen giver en mere fyldig og cremet tekstur. Ret lang og salt eftersmag.

**Drik det til**
Vi drak den til en cremet pasta med rejer og chili, ikke dumt ;)
Sautere tigerrejer og tilsæt hvidløg og chili når de er ved at være der. Fløde i, friskrevet citron, masser af persille og så vend med pastaen. Super nemt, lækkert og vinen klarer rigtig godt fylde, det salte og det spicy/krydret.

Super spændende glas!



Fra januars høst i Cape Town. Sæsonen er som bekendt vendt lidt på hovedet dernede ☺