

## Skurfberg (primeur) 2024 The Sadie Family Wines - 75 cl.



Primeur. Levering oktober/november 2025. De Skurfberg maakt deel uit van het Citrusdal berggebied en het woord Skurfberg (Ruige Berg) verwijst vooral naar het grillige en ruwe uiterlijk van de berg. De bodem bestaat voornamelijk uit afgebroken zandsteenformaties van de Tafelberg en is meestal zeer zanderig. Het is echt een geweldige locatie voor Chenin en het is hoogst ongebruikelijk dat zo'n warm en droog gebied wijnen produceert met deze enorme textuur en frisheid.



### Vinificatie

De druiven worden geplukt in kleine plukkratten van 20 kg en vervolgens in een koelruimte geplaatst om de temperatuur te verlagen. Wij beschouwen dit als een essentiële stap in het Swartland, waar de temperatuur tijdens de oogst vaak 35 graden en meer bedraagt; en het persen van warme druiven brengt een reeks potentiële uitdagingen met zich mee. Het koelproces wordt gevolgd door het persen van hele trossen. Het proces duurt ongeveer drie uur en gedurende deze tijd is er een marge van bezinking van het sap in de opvangtank. Het sap wordt vervolgens overgebracht naar twee oudere vaten waar het ongemoeid wordt gelaten tot de natuurlijke gisting begint. Het gistingsproces kan soms 10 of meer dagen in beslag nemen en kan 1 tot 6 maanden duren, soms pas in het volgende voorjaar, wanneer de malolactische gisting vaak ook voltooid is. De wijn blijft 12 maanden op vat op de gistingsdroesem en we bottelen van de droesem.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025  
Op zijn top: 2029-2031  
Te drinken tot: 2035



### Wijnstijl:

Atlantisch, stevig en mineralig



### Assemblage

Chenin Blanc (100%)



### Regio:

Westkaap



### Wijndomein:

The Sadie Family Wines

### Beschrijving domein

Eben Sadie is na jaren werk in Priorat en de oprichting van Terroir al Limit, teruggekeerd naar zijn roots. Om het in zijn eigen woorden te zeggen: "Een wijnmaker moet in zijn streek van herkomst wijnen maken. Daar waar hij terroir het beste zou moeten kennen."