

## Niel Joubert “Byter” Chenin Blanc

**Proefnotitie:** Gouden kleur met aroma’s van citrus, appel en peer. Frisse zuren in de mond en mooi in balans.

**Specificaties:**

**Producent** Niel Joubert Wines  
**Druivensoorten** 100% chenin blanc  
**Land van herkomst** Zuid-Afrika  
**Streek / Gebied** Paarl  
**Sluiting** Schroefdop  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 13%

**Smaakprofiel:** citrus, appel, peer

**Vinificatie:** De rijpe, gezonde druiven worden eerst zacht gekneusd. Na de persing vergisten deze op lage temperatuur langzaam in roestvrijstalen tanks.

**Wijn & spijs:** Aperitief, vis en kip. Maar ook heerlijk bij salades.

**Awards:** **13,5/17 pnt. – Perswijn**  
 Geur: tropisch fruit, meloen, ananas, peer  
 Smaak: rond, sap, zachte zuren, toegankelijk



“Byter. Voor de drinker. Misschien de tanden zetten in een kippetje van de barbecue. Gaat goed samen met het licht-exotische en de kekke citrusafdronk. En die Byter? Was de hond van Niel Joubert. Enorm beest. Zal wel een boerboel zijn geweest. Van het type dat kwaadwilligen als borrelhapje ziet”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8.**

**Achtergrondinformatie:** Klein Simonsvlei is de thuisbasis van Niel Joubert Wines. Het estate ligt op de hellingen van de Simonsberg, aan de rand van Paarl in de West-Kaapse wijnlanden. Het is een grote wijn- en fruitboerderij en heeft een spectaculair landschap met vijf heuvels en tien dammen die worden gevoed door een natuurlijke bergbron. Door het rijke terroir teelt de familie Joubert naast wijndruiven ook appels, peren, perziken, pruimen, citroenen en bosbessen. Deze rijke biodiversiteit is goed voor het land. Inmiddels staat de 5e generatie aan het roer en werken ze elke dag keihard om de mooiste wijnen te maken.

De oprichter van Klein Simonsvlei, Piet Joubert, kocht de boerderij in 1898 met als hoofddoel het produceren van fruit. Zijn tweede zoon Daniel kwam op 22-jarige leeftijd bij hem op de boerderij, gevolgd door zijn zoon Niel, die het bedrijf overnam in 1950. Vanaf het moment dat de 4<sup>e</sup> generatie, Daan, het bedrijf volledig overnam in 1981, is de familie Joubert zich meer gaan richten op de wijnproductie. Nog altijd wordt het bedrijf volledig gerund door de familie, van de wijn- en fruitproductie tot de -verkoop en -administratie, catering en het onderhoud van de tuinen rondom het wijnhuis.



De 260 ha aan wijngaarden liggen aan de Paarl-kant van de Simonsberg. Hier heerst een gematigd klimaat, met een gemiddelde regenval in de winter van 900 mm en temperaturen variërend van 7°C in de winter tot 30°C in de zomer; ideaal voor de wijnbouw. Op de wijngaarden staan een groot aantal variëteiten aangeplant: Sauvignon Blanc op de hoogste hellingen, Chardonnay & Chenin Blanc op lager gelegen gebieden, Pinotage, Cinsault en Grenache Noir Malbec, Merlot, Shiraz en Cabernet Sauvignon. De verkoelende Atlantische bries in de zomer draagt bij aan het behoud van de frisse smaak van de druiven.

**Wist je dat...**

Byter Chenin Blanc is vernoemd naar de hond van Niel Joubert, Byter, een grote lieve hond die altijd achter Niel aanliep en door menig bezoeker van het wijnhuis zal zijn opgemerkt. Helaas zijn Byter en Niel er beide niet meer en om hen te herinneren heeft de wijn deze naam gekregen.