

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Boekenhoutskloof Semillon - 2014

Artikelnummer:	4825
Jahrgang:	2014
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2028
Traubensorten:	Semillon 96% Sauvignon Blanc 4%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Wine Advocate	94 Punkte

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Die Trauben wurden bei optimalem Reifegrad per Hand gelesen. Die Gärung erfolgte in Barriques und beton Lagares. Danach reifte der Wein bei einer Temperatur von 5 bis 8°C für 14 Monate. Vor Abfüllung wurde bis auf 4% Sauvignon Blanc hinzu gefügt.

Charakter

Der Boekenhoutskloof Semillon hat eine hellgelbe Farbe und zeigt frische Aromen Zitrusfrüchten, Birnen, Orangenblüten und Geißblatt. Am Gaumen zeigt eine verlockende Viskosität und Noten von weißem Pfirsich, Vanille und Mandeln und sehr gut eingebundene Eichentöne, mit viel Tiefe und Komplexität. Man spürt Pfirsichblüten und Marzipananklänge in einem kalkig-salzig-mineralischen Abgang - hervorragend!

Trinkempfehlung

Aufgrund seiner Fülle und Komplexität eignet sich dieser Semillon als hochwertiger Essensbegleiter.