

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Testalonga Chenin Blanc "21 Days Skin Contact" El Bandito - NATURAL WINE - BUYERS RISK - 2015

Artikelnummer:	4919
Jahrgang:	2015
Produzent:	Testalonga
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2027
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Jancis Robinson

16.5 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 19.00

inkl. MwSt CHF 1.36

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geemtet und danach direkt in grosse offene Gärbehälter entrappt. Die Spontanvergärung findet bei Umgebungstemperatur auf den Häuten statt und dauert 21 Tage. Danach kommt der vergorene Most in ein grosses 3000 Liter fassendes französisches «Foudre», in dem dann die 2. Gärung stattfindet. Schliesslich wird der Wein abgepresst und kommt zur abschliessenden Reifung in 500 Liter Fässer von französischer Eiche. Vor der Flaschenfüllung wird der ungeschönte und ungefilterte Wein mit etwas Schwefel versetzt. Der El Bandito Chenin Blanc Skin war der erste Wein, der 2008 unter dem Testalonga Label abgefüllt wurde und ist daher bis heute der Tropfen, auf den Craig Hawkins besonders stolz ist. Jedes Jahr erbringt dieser komplexe Chenin neue spannende Aromen, aber das Experimentieren hat mittlerweile ein Ende, da Craig nun ganz genau weiss, wie er diesen Wein haben will. Über die vergangenen Jahre hat er dabei zum Beispiel die Extraktion aus den Traubenhäuten sukzessive runtergeschraubt und hat jetzt die perfekte aromatische Balance gefunden, die er in diesem auf den Häuten vergorenen Weisswein so lange gesucht hat. Der Rebberg wurde 1972 angelegt und wird nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, erbringt aber trotzdem 25-30hl/ha Ertrag.

Charakter

Bernsteinfarben im Glas mit Zitrusfrüchte, Pfirsich, Aprikose, getrocknete Kräuter und Ingwer in der Nase. Am Gaumen ist er leicht im Körper, aber extrem geschmacksintensiv, gute Tanninstruktur und es gibt eine gewisse Prägnanz im Abgang, die dem Wein Form verleiht.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu Meeresfrüchten und Krustentiere.