

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Kleine Zalze Brut MCC NV - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 16.90 Pro Flasche

Artikelnummer:	5417
Produzent:	Kleine Zalze
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 60% Pinot Noir 40%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 89 Punkte

~~CHF 24.00~~

CHF 19.00

inkl. MwSt CHF 1.36

Vinifikation

Die durchschnittlich kalten Temperaturen in der Nacht und am Tag erhöhten die Fruchtsäure und die Traubenqualität des Chardonnay. Der Chardonnay wurde in kalksteinreichen Böden von Robertson gepflanzt. Das sorgte für einen schönen Fruchtausdruck. Am Pinot Noir führte die kalte Witterung im Oktober und November zu kleineren Beerengrößen, was zu einer besseren Fruchtkonzentration führte. Der Pinot Noir wurde an kühleren Standorten in der False Bay angebaut, was zur frischen Säure beitrug. Die Trauben wurden am frühen Morgen von Hand gelesen und in ganzen Bündel gepresst. Es wurde nur der Saft aus dem Freilauf verwendet und die beiden Rebsorten in Edelstahltanks getrennt vinifiziert. Bei der Nachgärung reifte der MCC 10 Montate auf der Hefe in der Flasche. Nach der Remuage wurde der Non-Vintage Brut degogiert und eine Dosage von 8.4g/l hinzugefügt.

Charakter

Ein traditioneller MCC, der Eleganz und Komplexität mit langem Finish zeigt. Aromen nach Erdbeere und Brombeere, ergänzt durch ein klassisches Gebäckaroma. Eine lebhaftere Perlage verwandelt diesen Schaumwein in ein unvergessliches prickelndes Gefühl.

Trinkempfehlung

Idealer Schaumwein zum Aperitif mit kleinen Tapas.