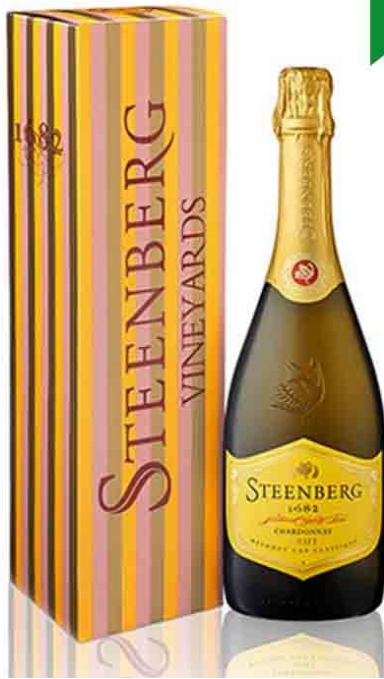


# Produkt-Datenblatt

## SCHAUMWEINE



### Steenberg 1682 Chardonnay MCC Magnum

Artikelnummer:	5177
Produzent:	Steenberg
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2024
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	89 Punkte
BLICK	16.5 Punkte

~~CHF 55.00~~

**CHF 43.00**

inkl. MwSt CHF 3.07

### Vinifikation

Der Brut 1682 Chardonnay ist ein Blanc de Blanc und wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt. Es wird nach der traditionellen französischen Methode hergestellt und wird daher als Méthode Cap Classique bezeichnet. Die Chardonnay-Trauben wurden von Hand bei niedrigen Zuckerwerten von 17 - 19° Oechsle gelesen und ganz gepresst. Der gewonnene Saft ist phenolarm, reich an natürlicher Säure und relativ sortenneutral. Dieser Saft fermentiert mit einer starken Stammhefe zum Grundwein des MCC. Sobald der Grundwein stabilisiert ist, wird er ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Während dieser Nachgärung produziert die Hefe CO<sub>2</sub>, das die Blasen oder Mousse des MCC ist. Nach der Gärung wurde der Schaumwein auf der Hefe mindestens 12 Monate bis zu 18 Monate gelagert.

### Charakter

Der 1682 Brut Chardonnay hat eine helle Zitronenfarbe und eine zarte Perlage im Glas. Er strahlt Frische und reine Frucht aus, indem er lebhaft Noten von Granny Smith Apfel, weissen Blüten, kandierter Zitronenschale und weissem Pfirsich zeigt. Am Gaumen ist er lebendig und man spürt Finesse und Komplexität mit einer knackigen Säure und einem feinen Salzgehalt. Es eröffnen sich Aromen von Zitrone, Honignektarinen, gerösteten Croissants, Pistazien und getrockneten grünen Kräutern. Er hat ein langes, aber erfrischendes Finish. Dieser Méthode Cap Classique ist der Inbegriff für alle Gelegenheiten.

## **Trinkempfehlung**

Trinkt sich hervorragend als Aperitif oder an warmen Sommertagen zu Meeresfrüchten.