

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Mullineux Granite Chenin Blanc - 2016

Artikelnummer:	5333
Jahrgang:	2016
Produzent:	Mullineux
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2027
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Tim Atkin	95 Punkte
Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	5 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte

CHF 79.00
inkl. MwSt CHF 5.92

Vinifikation

Die Trauben für diesen Chenin Blanc stammen von 39 und 43 jährigen Weinstöcken aus zwei Parzellen vom Paardeberg. Die zerlegten Granitböden produzieren Weine mit einer ausgeprägten Säure und einem steinaromatischen Profil. Die Trauben wurden zwischen dem 29. Januar und 6. Februar gelesen, anschliessend abgepresst und eine Nacht gelagert. Der Traubensaft wird danach mit einheimischen Hefen für etwa 4 Wochen vergoren. Der Wein reift auf der Hefe in gebrauchten französischen Holzfässer und schliesst dort die malolaktische Gärung ab. Nach 11 Monaten, am 13. Januar 2017, wurde dieser Chenin Blanc ungefiltert in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Der Granit Chenin zeichnet sich durch eine fantastische natürliche Säure aus, die die Textur und den Geschmack der Swartland-Weine ausgleicht. In der Nase ist der Wein präsent mit Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten. Am Gaumen hat er eine schöne Mineralität und eine cremige Textur mit einem tollen frischen Finish.

Trinkempfehlung

Harmoniert fantastisch zu allem was aus dem Meer kommt. Begleitet aber auch Kalbfleisch oder ein Pot au feu vom Schwarfederhuhn.

