

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Pongrácz Brut MCC Non Vintage

Artikelnummer:	2081
Produzent:	Pongracz
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2028
Traubensorten:	Pinot Noir 60% Chardonnay 40%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	89 Punkte
Decanter	90 Punkte
Falstaff	91 Punkte
IWSC International Wine Challenge	91 Punkte

CHF 21.90

inkl. MwSt CHF 1.64

Vinifikation

Der Pongrácz besteht zu 60 % aus Pinot Noir, der ihm eine saubere Feuersteinnote verleiht, und zu 40 % aus Chardonnay, der für seinen ausgeprägten Körper und Geschmack sorgt. Die Trauben werden von Januar bis Mitte Februar bei 18-20° Oechsle von Hand geerntet. Nach der Ganztraubenpressung mit minimalem Hautkontakt wird der klare Traubensaft abgesetzt, bevor er zur Kaltgärung in Stahltanks gepumpt wird. Nach der ersten Gärung und der malolaktischen Gärung wird der Wein für die zweite Gärung in der Flasche vorbereitet. Der Wein bleibt zwei Jahre lang auf der Hefe, bevor der Bodensatz durch das traditionelle Verfahren der "Remuage" und "Dégorgement" entfernt wird. Anschließend werden die Flaschen verkorkt und für weitere 2-4 Monate in einem kühlen Keller gelagert.

Charakter

In der Nase überwiegen Noten von knackigem grünem Apfel und nussigem, frisch gebackenem Brot. Am Gaumen zeigen sich zarte Hefetöne, die sich mit Toast und reifen Früchten überlagern, belebt durch ein spritziges Mousseaux und einer anhaltenden Cremigkeit, die ihn besonders attraktiv machen. Am Gaumen ist er wunderbar schaumig mit Aromen von Brombeeren und einem lang anhaltenden Finish.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut als Aperero, aber auch für helles Fleisch, Fisch und Geflügel