

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Badenhorst Secateurs Chenin Blanc - AUF ENDE OKTOBER 2020 - 2018

Artikelnummer:	5603
Jahrgang:	2018
Produzent:	Badenhorst
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2023
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Tim Atkin	90 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte

~~CHF 15.90~~

CHF 12.90

inkl. MwSt CHF 0.97

Vinifikation

Die Trauben für diesen Chenin Blanc stammen von der Weinfarm in Kalmoesfontein an der nördlichen Seite vom Paardeberg. Sie wurden über Nacht von Hand gelesen, eine Nacht gekühlt und anschliessend in einem Absetzbecken gepresst. Die Lese dauert über einem Zeitraum von 12 Tagen und jeden Tag wird frischer Traubenmost in den bereits vorhandenen Gärtanks gegeben. Dadurch verlängert sich die alkoholische Gärung um etwa 20 Tage, was aber auch sehr wichtig für die vollständige Integration des Weines ist. 25% des Traubenmost wurde in alten Holzfässern und grossen Holzfudern vergoren. Anschliessend reifte der Wein für 7 Monate auf der Hefe bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

In der Nase hat dieser Chenin Blanc Aromen von Honig und Orangenblüten, die sich auch am Gaumen fortsetzen. Er hat eine schöne frische Textur mit Noten von weissen Steinfrüchten. Das Finish ist komplex mit einer anhaltenden Frische.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Fischgerichten aber auch zu pikanten und vegetarische Speisen.

